



Toutes nos viandes bovines sont nées, élevées et abattues en France



Les fruits et les légumes sont frais



Le pain servi à table est local et frais du matin



Nous proposons déjà quelques produits BIO, mais bientôt la majeure partie de nos menus seront entièrement BIO



Nos repas sont faits maison, cuisinés dans nos

COMMUNE LE BEAUSSET

Menus des Restaurants Scolaires et Mercredis CLSH



SEPTEMBRE-OCTOBRE 2021

CLSH

(Menus sous réserves d'approvisionnement)

	Lundi 27 Septembre	Mardi 28 Septembre	Mercredi 29 Septembre	Jeudi 30 Septembre	Vendredi 1 Octobre	
V P ECa Ca	Betteraves en vinaigrette Boulettes de boeuf Purée Batonnet vanille	V P V Ca V	Tomates en vinaigrette Cordon bleu de dinde Carottes persillées Fromage Fruits	V P E Ca V	Salade verte Crêpe au jambon, fromage Lentilles cuisinées Laitage Fruits	
				V P E Ca V	Carottes râpées Brochette de poisson pané Petits pois cuisinés Fromage Fruits	
					E EV Ca V	Salade de pois chiches Couscous aux légumes Fromage Fruits
						Menu végétarien et Bio
	Lundi 4 Octobre	Mardi 5 Octobre	Mercredi 6 Octobre	Jeudi 7 Octobre	Vendredi 8 Octobre	
V PE Ca V	Tomates en vinaigrette Gnocchi à la bolognaise Fromage blanc sucré Fruits	EV ECa V Ca V	Taboulé Croisillon emmental Carottes sautées Fromage Fruits	V P E Ca V	Carottes râpées Feuilleté hot dog Printanière de légumes Laitage Fruits	
				V P E Ca V	Endives en vinaigrette Daube Pâtes Crème dessert caramel Fruits	
					V P ECa Ca V	Salade verte Jambon certifié label Purée Fromage Fruits
						Menu Bio
						Menu végétarien
	Lundi 11 Octobre	Mardi 12 Octobre	Mercredi 13 Octobre	Jeudi 14 Octobre	Vendredi 15 Octobre	
V P E Ca V	Salade verte Tomates farcies Riz Yaourt aromatisé Fruits	V P E Ca V	Tomates, Pois chiches Saucisses de Toulouse Lentilles cuisinées Fromage Fruits	V P E Ca V	Salade verte Colin pané Pâtes au beurre Laitage Fruits	
				EV EV Ca V	Salade de lentilles et tomates Raviolis à l'aubergine sauce tomate Fromage Tartes aux pommes	
					V P E Ca V	Carottes râpées Rôti de dinde Frites (ketchup, mayo) Mousse au chocolat Fruits
						Menu Bio
						Menu végétarien et Bio
	Lundi 18 Octobre	Mardi 19 Octobre	Mercredi 20 Octobre	Jeudi 21 Octobre	Vendredi 22 Octobre	
V P E Ca V	Concombres en vinaigrette Cube de colin sauce béarnaise Graines couscous Fromage Fruits	VE EV Ca V	Potage de légumes Capeletis épinards/fromage en sauce tomate Fromage Fruits	EV P V Ca V	Potage de légumes Cordon bleu de dinde Courgettes sautées Laitage Fruits	
				V PE Ca V	Salade verte Paëlla garnie Coupe liegeoise Fruits	
					V P E Ca V	Carottes râpées Rôti de porc Pâtes Fromage Fruits
						Menu Bio
						Menu végétarien et Bio
						Menu Espagnol

La municipalité et les équipes des restaurations vous souhaitent un BON APPETIT



P = Apport protidique Ca = Apport calcique E = Apport énergétique V = Apport vitaminique

14 aliments allergènes sont susceptibles d'entrer dans la composition des menus ci-dessous

