LE BEAUSSET

NOVEMBRE 2026

Menus des Restaurants Scolaires et Mercredis CLSH

Les menus sont suceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements

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

La plupart des fruits et légumes sont frais.

Le pain servi à table est local et frais du matin et bio les vendredis

La majeure partie des produits servis

Nos repas sont faits maison, cuisinés dans nos restaurants scolaires

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Betteraves et maïs en salade Hachis parmentier Fromage bio Fruit de saison bio	Lentilles en salade Pâtes aux legumes Fromage Fruit de saison Menu alternatif et bio	Salade de pommes de terre Croque monsieur Salade verte Crème dessert bio	Carottes râpées bio Tomates farcies Graine de couscous bio Fromage bio Fruit de saison bio	Salade verte bio Blanquette de poisson Riz bio Fromage bio Tarte aux pommes bio
LUNDI 9	**MARDI 10**	**MERCREDI 11**	**JEUDI 12**	**VENDREDI 13**
Pizza au fromage Saucisses de volaille Haricots verts persillés Fromage bio Fruit de saison bio	Carottes râpées Omelette aux pommes de terre Fromage Fruit de saison Menu alternatif et bio	FERIE	Betteraves en salade Poulet au curry Riz Fromage Fruit de saison Menu bio	Salade verte bio Parmentier de poisson Fromage bio Tarte aux framboises
LUNDI 16	**MARDI 17**	**MERCREDI 18**	**JEUDI 19**	**VENDREDI 20**
Œufs dur mayonnaise Couscous aux légumes et pois-chiches Fromage Fruit de saison Menu alternatif et bio	Potage de légumes bio Poisson à la provençale Fromage bio Fruit de saison bio	Potage de légumes bio Paupiette de veau Riz bio Fromage bio Fruit de saison bio	Betteraves en vinaigrette Pâtes bio au saumon Fromage bio Fruit de saison bio	Salade verte Haricots rouges /riz façon chili Yaourt nature sucré Menu alternatif et bio
LUNDI 23	**MARDI 24**	**MERCREDI 25**	**JEUDI 26**	**VENDREDI 27**
Duo carottes / maïs bio Filet de poisson meunière bio Gratin choux-fleurs / PdT Crème caramel bio	Potage de légumes Pâtes aux épinards Fromage Fruit de saison Menu alternatif et bio	Potage de légumes Steak haché Pâtes Fromage Fruit de saison Menu alternatif et bio	Mortadelle Poulet aux olives bio Purée Fromage bio Fruit de saison bio	Œufs dur mayonnaise Couscous aux légumes et pois-chiches Fromage Fruit de saison Menu alternatif et bio
LUNDI 30				
Salade de pomme de terre bio Poisson au four Carottes vichy bio Fromage blanc bio				

Depuis septembre 2021, une commission des menus est organisée avec la participation d'une diététicienne, pour l'élaboration des menus dans le but de respecter l'équilibre alimentaire.

14 allergènes sont susceptibles d'entrer dans la composition des menus ci-dessus. Toutes les viandes (volaille,veau, porc et agneau) servies dans les restaurants scolaires sont d'origine française sous réserve d'approvisionnement,.