



LE BEAUSSET

SEPTEMBRE 2026



Menus des Restaurants Scolaires et Mercedes CLSH

Les menus sont susceptibles 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



La majeure partie des produits servis est BIO.



Nos repas sont faits maison, cuisinés dans nos restaurants scolaires



	MARDI 1er	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
	Concombre en vinaigrette Couscous aux pois-chiches et légumes Fromage Glace Menu alternatif	Macédoine de légumes Croque-monsieur Salade verte Petits suisses aux fruits	Carottes râpées Gratin de pommes de terre Emincé végétal Fromage Fruit de saison Menu alternatif	Salade verte Jambon Pâtes au beurre Yaourt aux fruits
LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
Tomates / féta Dhal de lentilles Riz Fromage blanc Menu alternatif	Salade verte Pâtes au thon Fromage Fruit de saison	Salade composée (pommes de terre, haricots verts, maïs) Quiche lorraine Salade verte Yaourt aux fruits	Carottes râpées Omelette (œufs) de pommes de terre Fromage Fruit de saison Menu alternatif	Salade verte Saucisses de volaille Petits pois/carottes Fromage Crème dessert
LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
Salade verte Hachis parmentier (bœuf) Fromage Fruit de saison	Duo tomates/ maïs Pâtes aux légumes Fromage blanc Menu alternatif	Concombre vinaigrette Paupiette de veau Purée Fromage blanc	Salade de tomates Haricots rouge façon chili Riz Fromage Fruit de saison Menu alternatif	Concombre en salade Poisson à la provençale Pommes de terre Fromage blanc
LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
Tomates en salade Tajine de légumes Graine de couscous Fromage blanc Menu alternatif	Salade verte Paëlla au poisson Yaourt aux fruits	Salade verte Hachis parmentier Fromage Fruit de saison	Salade verte Omelette (œufs) aux PdT Salade verte Yaourt nature sucré Menu alternatif	Concombre Poulet au curry Riz Fromage Fruit de saison
LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30		
Tomates en salade Filet de poisson meunière Carottes vichy Fromage Tarte aux pommes	Œuf dur mayonnaise Pâtes aux champignons Fromage Fruit de saison Menu alternatif	Salade de pois chiches Steak haché Haricots verts Fromage Fruit de saison		

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.