



Menus des Restaurants Scolaires et Mercredis CLSH  
Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements



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 et bio le vendredi



50% des produits servis sont BIO, et bientôt la majeure partie de nos menus seront entièrement BIO.



Nos repas sont faits maison, cuisinés dans nos restaurants scolaires

LUNDI 1ER	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
Tomates/mozza Saucisses de volaille/merguez Lentilles bio Glace bio	Salade de pois chiches au cumin Epinards à la florentine Fromage blanc bio Menu alternatif et bio	Salade de riz bio tomates/concombre/poivrons Croque monsieur Salade verte Petit suisse bio	Concombre en vinaigrette Hachis parmentier Fromage bio Fruit de saison	Salade verte Pâtes bio carbonara de dinde Fromage bio Fruit de saison
LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Radis Poulet bio la crème Riz bio Fromage bio Fruit de saison bio	Tomates en salade Omelette de pommes de terre Flan vanille Menu alternatif et bio	Salade de pâtes tomates/maïs/concombre/ thon Feuilleté au fromage Comptote de fruits bio	Salade verte Tajine Végétarien de légumes et falafels Petits suisses bio Menu alternatif et bio	Concombre vinaigrette Pâtes bolognaise Fromage Tarte aux pommes Menu bio
LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Salade de pommes de terre Poisson meunière Haricots verts persillés bio Fromage bio Fruit de saison bio	Betteraves en salade Poulet basquaise bio Riz bio Petit suisse bio	Salade de tomates Steak haché bio Purée Fromage bio Fruit de saison bio	Œuf mayonnaise bio Pâtes aux champignons Fromage bio Fruit de saison bio Menu alternatif	Salade verte Calamar à l'armoricaine Riz bio Yaourt aux fruits bio
LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Taboulé Poisson au four Ratatouille Yaourt nature sucré bio	Salade de pois chiches bio au cumin bio Pâtes bio aux légumes Fromage Tarte aux framboises Menu alternatif	Tomate vinaigrette Feuilleté hot dog Haricots verts persillés bio Fromage bio Fruit de saison	Carottes râpées bio Sauté de veau aux olives Riz bio Crème dessert bio	Salade de pâtes (tomates,maïs,concombre) Omelette bio au fromage Chocolat liégeois Menu alternatif
LUNDI 29	MARDI 30			
Tomates / maïs Poulet au curry bio Graine de couscous bio Fromage bio Compote de fruits bio	Salade verte Haricots rouges/maïs façon chili Riz Crème dessert Menu alternatif et 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.