



# LE BEAUSSET

## MAI 2026

Menus des Restaurants Scolaires et Mercredis CLSH

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements

Bon Appétit!



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



Près de 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 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
Salade lentilles / maïs Pâtes  aux champignons Fromage Fruit de saison Menu alternatif	Carottes râpées Steak haché Purée Yaourt nature sucré	Pizza au fromage Tomates farcies Riz Fromage Fruit de saison	Concombre en vinaigrette Jambon Gratin dauphinois Fromage blanc	<b>FERIE</b>
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
Salade verte Pâtes  au saumon Fromage Eclair au chocolat	Salade verte Dhal de lentilles Riz Fromage blanc Menu alternatif et	Macédoine de légumes Croque monsieur/salade verte Petit suisse aux fruits	<b>FERIE</b>	<b>ECOLES FERMES</b>
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Salade verte Paëlla au poisson Fromage Fruit de saison	Œuf  mayonnaise /salade verte Pâtes  aux légumes Yaourt aux fruits Menu alternatif	Salade Poisson meunière Carottes Vichy Fromage Fruit de saison	Concombre en vinaigrette Saucisses/merguez Purée Flan à la vanille	Carottes râpées Haricots rouges façon chili Riz Fromage Compote de fruits Menu alternatif et
LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
<b>FERIE</b>	Salade de concombre Poisson au four PdT / tomates Fromage Fruit de saison	Salade de pomme de terre Steak haché Haricots verts Fromage Fruit de saison	Salade verte Couscous aux légumes et pois chiches Fromage blanc Menu alternatif	Salade verte Encornets à l'armoricaine Riz Yaourt aux fruits



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.