



Menus des Restaurants Scolaires et Mercredis CLSH

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements

	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENREDI 6
	Salade de lentilles bio Filet de poisson meunières Carottes sautées bio Fromage bio Fruit de saison	Salade verte bio Daube Polenta Petit suisse bio	Quiche lorraine Saucisses de volaille Petits pois / carottes Fromage bio Fruit de saison	Salade verte Coucous aux légumes et falafels Yaourt nature Menu alternatif	Betteraves en salade Quenelle sauce tomate Riz Fromage Fruit de saison Menu alternatif
	LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENREDI 13
	Pois-chiches au cumin Œufs dur gratinés Carotte vichy Fromage Fruit de saison Menu alternatif et bio	Betteraves crues râpées Pâtes à la bolognaise bio Fromage blanc	Salade verte Paupiettes de veau Pâtes bio Flan bio	Carottes râpées Sauté de porc au curry bio Riz bio Fromage bio Chou à la crème	Salade verte Tajine de légumes Graine de couscous bio Fromage blanc bio Menu alternatif
	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENREDI 20
	Carottes râpées Pilon de poulet bio Purée Crème dessert bio	Potage de légumes Omelette bio aux champignons Fromage bio Fruit de saison Menu alternatif	Potage de légumes Steak Haché Coquillettes bio Fromage bio Fruit de saison	Terrine de saumon et mâche Suprême de chapon sauce forestière Etoiles de pomme de terre Sapin au chocolat	Salade verte Haricots rouges façon chili Riz bio Laitage bio Fruit de saison Menu alternatif
 <p><i>Tout le personnel de la direction des affaires scolaires vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année</i></p> 					



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



La plupart des fruits et des légumes sont frais.



Le pain servi à table est local et frais du moulin.



La majeure partie des produits servis sont BIO.



Nos repas sont faits maison, cuisinés dans nos restaurants scolaires.

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.