



Menu CLSH Février 2026

	mercredi 4 février 2026	
Entrée	Semoule de brocolis mimosa	
Plat du jour	Escalope de volaille à l'ancienne	
Substitution	Filet de colin en crumble	
Garnitures	Gratin de navets	 
	Blé	
Fromage	Tomme blanche	
Dessert/ Fruits	Crème chocolat	



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés
du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



local



Label rouge

S6

Substitution

Garniture

Fromage

Dessert



AOP



végétarien



Produit BIO



**Fruits decoupés
du jour**



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



local



Label rouge

DUPONT
RESTAURATION



Menu CLSH Février 2026

	lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
Entrée	Velouté de légumes d'hiver  	Salade verte bio et olives  	Coleslaw  	Pâté de campagne et condiments	salade d'endives au fromage 
Plat du jour	Croziflette	Cuisse de dinde aux herbes	Filet de merlu en crumble 	Nuggets végé 	Pot au feu
Substitution	Croziflette végé 	Curry de poisson 			Pot au feu de la mer 
Garnitures		Riz	Penne	Blé	
	Salade verte	Chou braisé	Haricots beurre	Butternut rôtie	
Fromage	Yaourt nature 	Emmental	Tomme blanche	Fromage blanc aromatisé 	Brie de Meaux 
Dessert	Fruit frais de saison 	Mousse chocolat 	Flan pâtissier 	Fruit frais de saison  	Compote



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local