



## Menu CLSH Février 2026

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

-  AOP
-  végétarien
-  **Produit BIO**
-  Fruits découpés du jour
-  Pâtisserie du chef
-  Poisson MSC
-  local
-  Label rouge

Menu CLSH Février 2026

S6	lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
Entrée	Carottes râpées au jus de citron  	Velouté de poireaux 	Betteraves au vinaigre de framboise	Salade de lentilles	Duo de choux 
Plat du jour	Chili sin carne 	Filet de colin sauce Aurore 	Bœuf façon bourguignon	Sauté de porc au curry	Poulet aux agrumes
Substitution			Omelette aux oignons	Filet de lieu au citron 	Poisson gratiné au four 
Garniture	Riz	Coquillettes	Pommes de terre fondantes	Boulgour	Semoule
	Légumes chili	Purée de potiron 	Carottes persillées  	Gratin de panais  	Pôlée de chou-fleur  
Fromage	Yaourt nature  	Camembert	Petit-suisse aromatisé	Emmental 	Fromage blanc aromatisé
Dessert	Crème caramel	Fruit frais de saison 	Salade de fruits frais  	Fruit de saison  	Roulé à la crème de marron 

 AOP 
  végétarien 
  Produit BIO 
  Fruits découpés du jour 
  Pâtisserie du chef 
  Poisson MSC 
  local 
  Label rouge

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 découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



ADP



local