

Menus CLSH Avril 2026

S7	lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
Entrée	  	Macédoine de légumes bio, vinaigrette	Salade verte bio, vinaigrette	Salade de blé et poivrons	Concombres bio, vinaigrette
Plat du jour		Filet de lieu sauce Aurore 	Chili sin carne 	Escalope de porc au curry	Sauté de dinde à la provençale Label
Substitution				Omelette au fromage 	Filet de colin à la provençale 
Garniture		Pâtes coquillettes	Riz	Boulgour	Pommes de terre bio rôties au four
		Gratin de poireaux	Poêlée de légumes bio	Carottes bio fondantes	Pôelée de chou-fleur
Fromage		Fromage blanc nature 	Brie	Emmental	Fromage blanc aromatisé 
Dessert		Fruit frais de saison  	Coupe de mangue	Fruit frais de saison  	Tarte aux pommes 



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



local

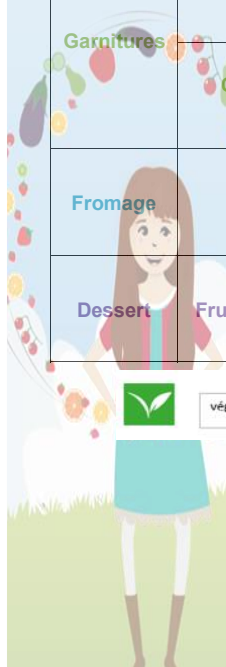


Label rouge



Menus CLSH Avril 2026

	lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
Entrée	Taboulé	Salade verte bio et croûtons	Coleslaw (Chou et carottes bio)	Avocat, thon et mayonnaise	Salade de tomates bio, mozzarella, basilic
Plat du jour	Filet de poulet sauce forestière	Poivrons farcis	Filet de merlu et sa panure à l'ail	Ragoût de petits pois et carottes	Emincé de bœuf au paprika
Substitution	Curry de poisson	Poivrons farcis végé			Flan aux oignons
Garnitures	Pâtes farfalles Courgettes bio braisées	Blé pilaf	Gratin de panais et patate douce bio	Pommes de terre bio fondantes	Riz Pêlée de légumes printaniers
Fromage	Tommé noire	Yaourt aromatisé	Camembert	Fromage blanc aromatisé	Cantal
Dessert	Fruit frais de saison	Panna cotta coco ananas	Kiwi	Fruit frais de saison	Compote bio



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