

### Menus CLSH avril 2026

	mercredi 22 avril 2026		mercredi 29 avril 2026	
<b>Entrée</b>	Salade de haricots verts		Macédoine de légumes, vinaigrette	
<b>Plat du jour</b>	Aiguillettes de poulet au paprika	Label	Escalope de dinde au curry	Label
<b>Substitution</b>	Filet de lieu sauce tartare		Cassiolette de poisson	
<b>Garnitures</b>	Boullhour		Blé	
	Poêlée de poivrons		Blettes à la tomate	
<b>Fromage</b>	Yaourt nature		Brie	
<b>Dessert/ Fruits</b>	Compote		Crème au chocolat	



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC
















local



Label rouge

**Menus CLSH mai 2026**

	mercredi 6 mai 2026		mercredi 13 mai 2026		mercredi 20 mai 2026		mercredi 27 mai 2026	
<b>Entrée</b>	Salade de quinoa		Pomelo		Salade verte, vinaigrette		Coleslaw (chou blanc et carottes bio)	
<b>Plat du jour</b>	Poulet rôti	Label	Blanquette de haricots blancs		Escalope de dinde aux oignons caramélisés	Label	Poisson pané	
<b>Substitution</b>	Merlu sauce citronnée				Filet de lieu sauce tomate			
<b>Garnitures</b>	Riz pilaf		Ecrasé de pommes de terre		Blé		Pâtes	
	Carottes braisées		Poêlée de carottes et champignons		Aubergines rôties à l'huile d'olive		Tian de légumes	
<b>Fromage</b>	Fromage blanc nature		Morbier		Fourme d'ambert		Yaourt aromatisé	
<b>Dessert/ Fruits</b>	Fruit de saison	 	Fruit de saison	 	Marmelade de fruits printanniers		Crème pralinée	



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



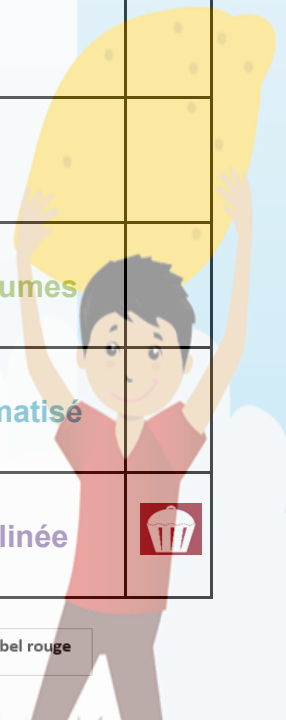
Poisson MSC













local



Label rouge



Menus CLSH juin 2026

	mercredi 3 juin 2026		mercredi 10 juin 2026		mercredi 17 juin 2026		mercredi 24 juin 2026	
Entrée	Cœurs d'artichauts et pesto		Salade composée		Salade verte bio et croûtons		Coleslaw (chou blanc et carottes bio)	
Plat du jour	Omelette		Rôti de porc braisé au romarin	Label	Escalope de dinde à l'échalote	Label	Poisson sauce vierge	
Substitution			Œufs brouillés		Filet de colin sauce tomate			
Garnitures	Riz safrané		Ecrasé de pommes de terre bio		Semoule		Blé	
	Poêlée de carottes		Poêlée de légumes printanniers		Carottes bio vichy		Haricots verts à l'ail	
Fromage	Fromage blanc nature		Chèvre		Petit suisse		Cantal	
Dessert/ Fruits	Fruit de saison	 	Salade de fruits		Compote		Crème pistache	



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



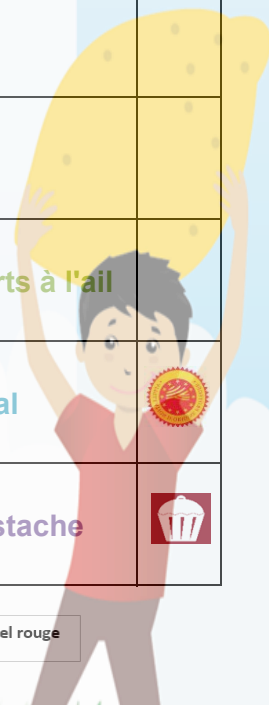
Poisson MSC



local



Label rouge

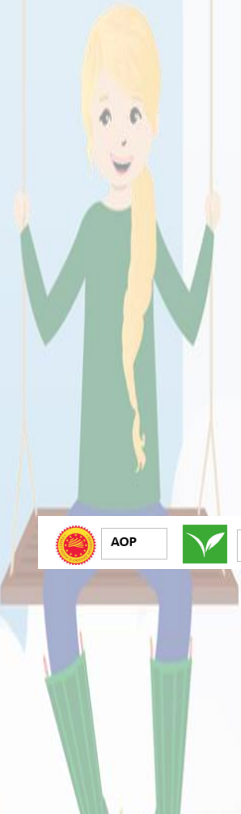




**Menu CLSH juillet 2026**

mercredi 1 juillet 2026

<b>Entrée</b>	<b>Salade de concombres et feta</b>	
<b>Plat du jour</b>	<b>Brandade de poisson</b>	
<b>Substitution</b>		
<b>Garnitures</b>		
	<b>Ratatouille</b>	
<b>Fromage</b>	<b>Edam</b>	
<b>Dessert/ Fruits</b>	<b>Flan au caramel</b>	



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



local



Label rouge