

Menu CLSH Février 2026

mercredi 25 février 2026

Entrée	Salade de haricots verts	
Plat du jour	Escalope de dinde à la crème	Label
Substitution	Filet de lieu à la crème	
Garnitures	Champignons persillés	
	Blé	
Fromage	Tomme blanche	
Dessert/ Fruits	Crème au chocolat	



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés
du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



local



Label rouge

Menus CLSH mars 2026

	mercredi 4 mars 2026		mercredi 11 mars 2026		mercredi 18 mars 2026		mercredi 25 mars 2026	
Entrée	Poireaux vinaigrette		Pomelo		Céleri bio rémoulade		Coleslaw (chou blanc et carottes bio)	
Plat du jour	Poulet rôti	Label	Curry de pois chiche		Filet de poulet aux oignons caramélisés	Label	Cassolette de poisson	
Substitution	Merlu sauce citronnée				Filet de colin sauce tomate			
Garnitures	Semoule		Ecrasé de pommes de terre bio		Semoule		Boulgour	
	Gratin de choux de bruxelle		Poêlée de haricots verts		Carottes bio vichy		Tian de légumes	
Fromage	Fromage blanc		Fromage blanc		Yaourt aromatisé		Cantal	
Dessert/ Fruits	Fruit de saison	 	Kiwi		Marmelade de poires bio		Crème caramel	



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés
du jour



Pâtisserie du chef



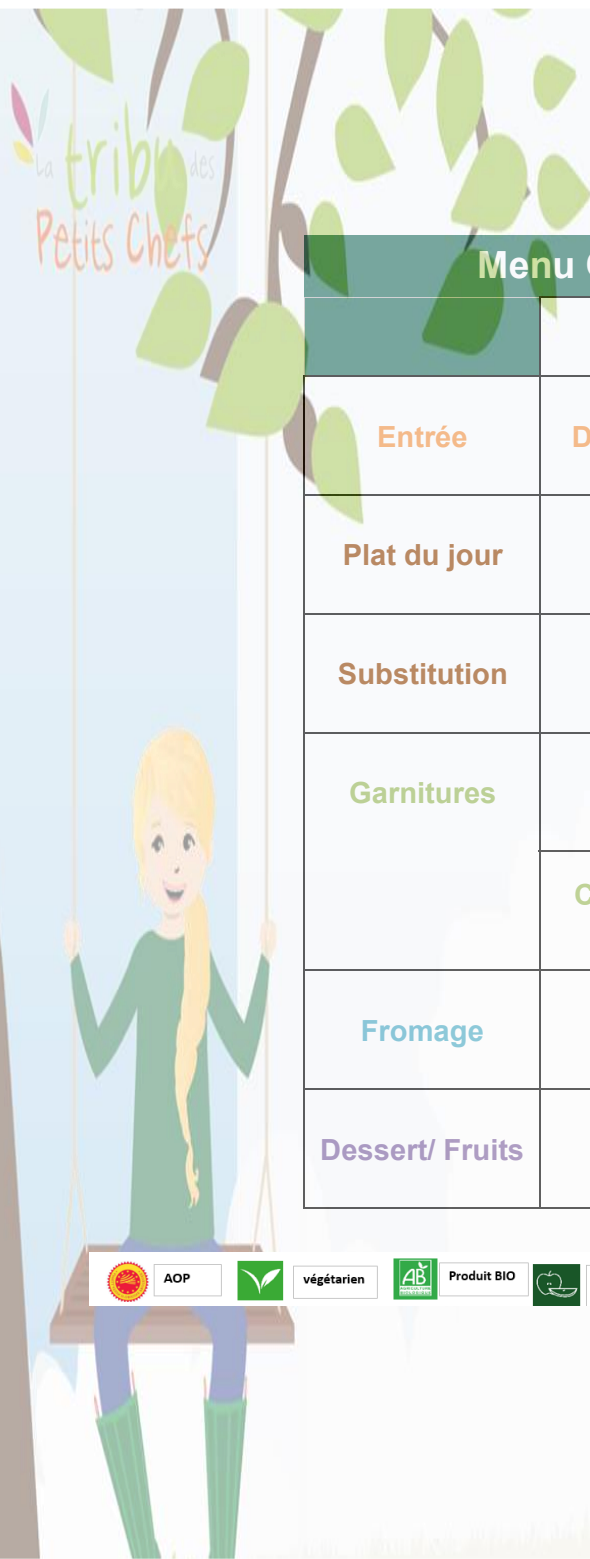
Poisson MSC



local



Label rouge



Menu CLSH Avril 2026

mercredi 1 avril 2026

Entrée	Duo de salades vertes bio	
Plat du jour	Brandade de poisson	
Substitution		
Garnitures		
	Carottes bio braisées aux oignons	
Fromage	Tomme blanche	
Dessert/ Fruits	Flan à la pistache	



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés
du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



local



Label rouge