



# Restaurant scolaire - CLSH



Semaine 36 du lundi 2 septembre au vendredi 6 septembre 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

		Tomates vinaigrette		
		 Sauté de dinde sauce crème		
		 Semoule		
		Fromage blanc sucré		
		Fruit de saison		



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés  
Certification environnementale niveau 2

*D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.  
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »*



# Restaurant scolaire - CLSH



Semaine 37 du lundi 9 septembre au vendredi 13 septembre 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



		 Coquillettes monégasques  <small>Pates, thon, tomate, mayonnaise</small>		
		Jambon grill ®		
		 Epinards à la béchamel		
		Vache qui rit		
		Fruit de saison		



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés  
Certification environnementale niveau 2

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



# Restaurant scolaire - CLSH



Semaine 38 du lundi 16 septembre au vendredi 20 septembre 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		Carottes rapées vinaigrette		
		Steak haché sauce à l'ancienne		
		Ebly		
		Cantafrais		
		Purée de fruits		



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés Certification environnementale niveau 2



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

# Restaurant scolaire - CLSH



Semaine 39 du lundi 23 septembre au vendredi 27 septembre 2024

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		  Salade pêcheur		
		Pdt,thon, persil, vinaigrette, mayonnaise		
		Paupiette de veau au jus		
		 Gratin de légumes		
		Yaourt sucré		
		Fruit de saison		



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés Certification environnementale niveau 2

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



# Restaurant scolaire - CLSH

Semaine 40 du lundi 30 septembre au vendredi 4 octobre 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		 Carottes rapées vinaigrette		
		 Filet de poulet à la crème		
		Coquillettes		
		Vache qui rit		
		Yaourt aux fruits		



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable



Produit AOP



\* Plats composés Certification environnementale niveau 2

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

# Restaurant scolaire - CLSH



Semaine 41 du lundi 7 octobre au vendredi 11 octobre 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		 Concombre vinaigrette		
		Tortellinis végétariennes *		
		-		
		Yaourt aromatisé		
		Purée de fruits		



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable



Produit AOP



\* Plats composés Certification environnementale niveau 2

*D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certains composants du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »*

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



## Restaurant scolaire - CLSH

Semaine 43 du lundi 21 octobre au vendredi 25 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw 	Taboulé	 Pates à la rouille Pates, tomates séchées, ail, persil, parmesan	 Piémontaise au jambon ® Pdt, jambon, tomate, œuf, oignon, cornichon, mayonnaise	 Macédoine de légumes
Tortellinis végétariens *	 Sauté de dinde sauce barbecue	Omelette basquaise	Boulettes de bœuf à la tomate	 Poisson meunière sauce tartare
- Plat complet	 Gratin de brocolis	 Poêlée de légumes	Trio de légumes	 Riz
Camembert	Vache picon	Emmental	Brie	Buchette de chèvre
Crème au chocolat	Fruit de saison	Pâtisserie	Purée pomme banane	Fruit de saison



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés Certification environnementale niveau 2

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



## Restaurant scolaire - CLSH

Semaine 44 du lundi 28 octobre au vendredi 1 novembre 2024

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI