



Restaurant scolaire - CLSH

Semaine 43 du lundi j octobre au vendredi j octobre vendredi

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



D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'éleveages 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. Merci pour votre compréhension.

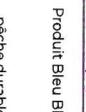
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire - CLSH

Semaine 44 du lundi j octobre au vendredi j novembre vendredi

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade picorette <small>Mais, carottes, tomates, petits pois, vinaigrette</small>	 Salade Jurassienne <small>Carottes, haricots verts, fromage, champignons, vinaigrette</small>	Cervelas ®	 Duo de crudités	Œufs durs mayonnaise
Paupiette de veau	Escalope végétale	Lasagne *	Nuggets de volaille + dosette de ketchup	 Colin sauce curry <small>Produit AOP</small>
 Duo de haricots	 Riz	- <small>plat complet</small>	Pommes noisettes	 Haricots verts
Mimollette	Chanteneige	Gouda	Coulommiers	St Paulin
Pâtisserie	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Donuts



D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'éleveurs 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. »

* Pl
 Cert
 CSÉS
 environnementale niveau 2