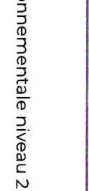
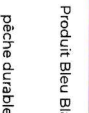
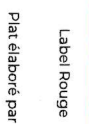


# Restaurant scolaire - CLSH



Semaine 43 du lundi j octobre au vendredi j octobre vendredi

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











*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 
 Duo de haricots	 Riz	- plat complet	Pommes noisettes	 Haricots verts
Mimolette	Chanteneige	Gouda	Coulommiers	St Paulin
Pâtisserie	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Donuts



Label Rouge  
Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur  
pêche durable



Produit biologique  
Produit AOP



CSÉS  
environnementale niveau 2

*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. »*