



CLSH

Semaine 17 du lundi 22 avril au vendredi 26 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	Macédoine de légumes	Pâté de campagne ©	Taboulé	Riz au thon
Bœuf aux carottes	Filet de poisson sauce oseille 	Filet de poulet à la crème	Côquillettes Sauce bolognaise végétarienne*	Filet de poisson sauce beurre blanc
Petit pois carottes	Pommes vapeur	Semoule	- Plat complet	Julienne de légumes
Yaourt sucré	Bûchette de chèvre	Emmental	Petits suisses sucrés	Camembert
Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison	Tarte normande	Purée pomme banane



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique

Produit AOP















Plats composés
** Sans sauce

*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. »*



CLSH

Semaine 18 du lundi 29 avril au vendredi 3 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées citronnées	 Salade piémontaise <small>Pdt, œuf, tomates, oignons, cornichons, mayonnaise</small>		Samoussa de légumes	 Betterave vinaigrette
 Hachis végétarien*	 Poisson blanc + citron		 Haché de bœuf à la provençale	 Aiguillettes de poulet sauce barbecue
- Plat complet	 Haricot beurre			 Coquillettes
 Camembert	Petit suisse sucré		Crème anglaise	Yaourt sucré
Purée pomme abricot	 Fruit de saison		Marbré	 Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable



Produit AOP

Plats composés
** Sans sauce

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. »