



CLSH



Semaine 43 du lundi 20 octobre au vendredi 24 octobre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Crêpe aux champignons	Concombre à la crème	Salade coleslaw <small>carottes, chou blanc, mayonnaise</small>	Salade capri ® <small>pâtes, jambon, tomate, vinaigrette</small>	Taboulé au blé <small>blé, poivron, petits pois, tomate, mais, vinaigrette</small>
Merguez sauce orientale	Filet de colin sauce espagnole	Cheeseburger	Filet de poulet sauce paprika	Tortilla d'omelette
Légumes couscous <small>Navet, carotte, courgette, pois chiche, poivron, céleri, tomate</small>	Riz	Frites	Lentilles	Ratatouille <small>courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron</small>
Edam	Brie	Camembert	Samos	Emmental
Fruit de saison	Crème à la vanille	Fruit de saison	Purée pomme fraise	Coupelle de fruits au sirop



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés  
Certification  
environnementale niveau





CLSH



Semaine 44 du lundi 27 octobre au vendredi 31 octobre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

<p>Salade piémontaise au jambon ® Pdt, jambon, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaïse</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p>	<p>Risoni au thon pâtes, thon, tomate, poivrons, olives, vinaigrette</p>	<p>Salade de pdt bulgare Pdt, sauce bulgare, ciboulette</p>	<p>Carottes rapées vinaigrette</p>
<p>Poisson meunière sauce tartare</p>	<p>Paupiette de veau sauce au poivre</p>	<p>Raviolis à la tomate *</p>	<p>Saucisse de Francfort ®</p>	<p>Nuggets de blé</p>
<p>Fondue de poireaux</p>	<p>Duo de haricots Haricot vert, haricot beurre</p>	<p>- <b>Plat complet</b></p>	<p>Poêlée villageoise Petits pois, maïs, champignon, poivron, haricot beurre</p>	<p>Gratin de choux fleurs et de pommes de terre</p>
<p>Buchette de chèvre</p>	<p>Chanteneige</p>	<p>Petit suisse sucré</p>	<p>Gouda</p>	<p>Coulommiers</p>
<p>Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Pâtisserie</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de pomme abricot</p>



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés artification  
environnementale niveau 2

