Menus Ville de Claviers
Avril 2024

lundi 1 avril 2024	mardi 2 avril 2024	mercredi 3 avril 2024		vendredi 5 avril 2024
	Chou rouge râpé vinaigrette Chipolatas au jus *Saucisse pure volaille* Haricots blancs à la tomate Fromage fondu Président Compote de pomme bio	Laitue Iceberg et mimolette Nuggets de poisson Purée de brocolis Brie Poire ronde BIO	Batonnet de surimi et mayonnaise Sauté de veau pain d'épices Papillons bio Peti moulé saveur aux noix Moëlleux au chocolat et chocolat	salade boulgour à l'orientale Escalope de blé panée Printaniére de légumes Edam Bio Banane bio
lundi 8 avril 2024	**mardi 9 avril 2024**	**mercredi 10 avril 2024**	**jeudi 11 avril 2024**	**vendredi 12 avril 2024**
Salade coleslaw Pavé de merlu sauce rougail Riz camarguais au curry Tomme bio Gélifié chocolat	Friand au fromage Sauté de bœuf sauce bobotie Haricots verts persillés Yaourt nature BIO et sucre Pomme	Macédoine, agrémentée de mayonnaise Couscous aux boulettes d'agneau Saint Paulin bio Compote pomme bio	Salade verte bio et œuf bio Capelleti base tomate basilic Petit suisse aux fruits bio Ananas frais BIO	Carottes râpées bio Chickens wings Chou-fleur bio béchamel Vache qui rit bio Chou vanille
lundi 15 avril 2024	**mardi 16 avril 2024**	**mercredi 17 avril 2024**	**jeudi 18 avril 2024**	**vendredi 19 avril 2024**
Salami et cornichons s/p Roulade de volaille et cornichons Colin pané Poêlée de légumes bio Saint Nectaire AOC Gélifié vanille	Betteraves bio sauce vinaigrette Sauté de porc sauce dijonnaise *Sauté de dinde sauce dijonnaise* Carottes Vichy bio Gouda bio Cake au miel	Taboulé M Steak haché au jus Mélange légumes haricots plats Yaourt aromatisé vanille Bio Orange	Céleri méditerranéen Boulgour bio méditerrannénne bio Fraidou Poire bio	Concombre vinaigrette Brandade de poisson avec purée BIO Fromage blanc et sucre Pomme
lundi 22 avril 2024	**mardi 23 avril 2024**	**mercredi 24 avril 2024**	**jeudi 25 avril 2024**	**vendredi 26 avril 2024**
Cœur de scarole croquante Riz mexicaine bio Yaourt nature BIO et sucre Banane bio	Crêpe au fromage Calamars à la romaine Epinards hachés bio béchamel Comté aoc Compote de pomme bio	Potage minestrone boulettes d'agneau orientale Blé bio Mimolette Mousse au chocolat	Betteraves bio sauce vinaigrette Penne bolognaise Pointe de Brie bio Pomme BIO	Carottes râpées sauce à l'ail Omelette au fromage Haricots verts Bio saveur du jardin Petit suisse aux fruits bio Tarte abricot
lundi 29 avril 2024	**mardi 30 avril 2024**	**mercredi 1 mai 2024**	**jeudi 2 mai 2024**	**vendredi 3 mai 2024**
Salade verte bio et maïs BIO Chipolatas au jus *s/p Saucisse pure volaille au jus* Lentilles paysanne Cantal Gélifié vanille	Macédoine, agrémentée de mayonnaise Escalope de poulet au pain d'épice Petits pois au jus Fromage frais nature et sucre Poire bio		Salade coleslaw BIO Aiguillette de colin panée Ratatouille bio Vache qui rit bio Cake orange	Haricots verts et maïs Cappelleti à la tomate basilic Yaourt brassé banane BIO Pomme bio

Plat Végétarien
Service en respect avec la loi EGALIM

Viande Label Rouge :
Produit qui par ses conditions de production ou fabrication a une niveau de qualité supérieur

Pour la pêche durable

Bœuf qualité Race à viande
Veau origine Française

Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Appelation d'origine controlée

Produit local

Issu de l'agriculture biologique

Produit BIO LOCAL

Nos vinaigrettes sont préparées dans notre cuisine centrale

elior