Menus Ville de Claviers
Février 2024

lundi 5 février 2024	mardi 6 février 2024	mercredi 7 février 2024	jeudi 8 février 2024	vendredi 9 février 2024
Salade de lentilles bio BIO Sauté de bœuf RAV bourguignon Petits pois saveur du jardin Petit suisse aux fruits BIO BIO Clémentine	Céleri à la remoulade Hoki pané Haricots verts et persil Camembert bio BIO Compote de pomme bio BIO	Salade verte bio BIO Hachis parmentier maison Emmental bio BIO Poire au sirop	Nem au légume Bouchée végétarien Riz bio cantonnais BIO Yaourt brassé banane BIO BIO cake ananas bio maison	Carotte râpées BIO au citron BIO Papillons à l'indienne Fraidou Liégeois à la vanille Emmental râpé
lundi 12 février 2024	**mardi 13 février 2024**	**mercredi 14 février 2024**	**jeudi 15 février 2024**	**vendredi 16 février 2024**
Potage cultivateur BIO BIO Calamars à la romaine Epinards hachés bio béchamel BIO Yaourt nature bio et sucre BIO Pomme bio BIO	Crêpe au fromage Chipolatas au jus *Saucisse pure volaille* Lentilles vertes BIO à la paysanne BIO Vache qui rit Bio BIO Orange bio BIO	Salade de haricots verts Cordon bleu Coquillettes BIO et Ketchup BIO Saint Paulin bio BIO Banane bio BIO	Chou blanc râpé sauce à l'ail Couscous de boughour végétarien Fromage blanc nature Biscuit nappé chocolat bio BIO	Laitue Iceberg et maïs Boeuf RAV cuit à l'étouffée aux olives Poêlée de légumes bio BIO Brie Cake à l'orange maison
lundi 19 février 2024	**mardi 20 février 2024**	**mercredi 21 février 2024**	**jeudi 22 février 2024**	**vendredi 23 février 2024**
Macédoine, agrémentée de mayonnaise Blé à l'andalouse BIO BIO Yaourt aromatisé vanille Bio BIO Banane bio BIO	Salade coleslaw Emincé de dinde LR au curry Riz basmati bio BIO Tomme grise Gélifié vanille	Céleri rémoulade Steak haché RAV au jus Pommes rissolées Petit moulé nature Mousse au chocolat	Pizza Provence Rôti de veau FR sauce blanquette Carottes BIO à la ciboulette BIO Petit suisse aux fruits bio BIO Kiwi local	Coeur de frisée et noix Steak de colin sauce aurore Potiron béchamel Carré de l'est bio BIO Tarte aux poires
lundi 26 février 2024	**mardi 27 février 2024**	**mercredi 28 février 2024**	**jeudi 29 février 2024**	**vendredi 1 mars 2024**
Taboulé Escalope de blé panée Jardinière saveur du jardin Yaourt brassé banane BIO BIO Poire bio BIO	Potage de légumes Colin meunière Haricots verts persillés Yaourt nature BIO et sucre BIO Cake au chocolat	BIO Betteraves bio sauce vinaigrette Spirales bio à la carbonara BIO *Spirales bio à la carbonara (sans porc)* Tomme bio BIO Flan caramel	BIO Choux rouge Bio assaisonné et mais Riz à la mexicaine BIO BIO Gouda bio BIO Compote pomme banane	Friand au fromage Nuggets de poisson et citron Chou-fleur béchamel Fromage fondu Président Pomme locale

Plat végétarien
Service en respect avec la loi EGALIM
Appelation d'origine controlée
Nos vinaigrettes sont préparées dans notre cuisine centrale

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

Pour la pêche durable
Issu de l'agriculture biologique

Bœuf qualité Race à viande
Veau origine Française
Produit BIO LOCAL
Pour la pêche durable

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