Menus
Ville de Claviers
Novembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Période du 6 novembre au 12 novembre	Salade de lentilles Raviolis Petit suisse aux fruits bio Poire bio locale	Salade verte bio et mimolette Boulettes de soja Purée de carottes et de patates douces Gouda bio Gélifié vanille	Potage de légumes Gratin montagnard aux lardons *s/p Gratin montagnard à la dinde* Petit moulé nature Compote pomme bio	Betteraves bio et maïs bio Blanquette de veau FR citronnelle Riz bio créole Brie bio Banane bio	Céleri râpé mayonnaise Colin meunière Bouquet de brocolis béchamel Saint nectaire Chou vanille
Période du 13 novembre au 19 novembre	Potage de légumes aux vermicelles Calamars à la romaine Choux-fleur béchamel Yaourt aromatisé vanille bio Pomme	Salade choubidou Penne 1/2 complète et lentilles maïs bio Vache qui rit bio Compote pomme bio	Salade verte bio et croûtons Nuggets de poisson et citron Epinards hachés bio béchamel Saint Paulin bio Cake épeautre marrons	Carottes râpées bio Chipolatas au jus Lentilles bio cuisinées Carré de l'est bio Petit suisse aux fruits	Friand au fromage Navarin de bœuf Haricots verts à l'ail Fromage blanc et sucre Kiwi
Période du 20 novembre au 26 novembre	Céleri rémoulade Pavé de merlu sauce curry Riz bio créole Edam bio Gélifié chocolat	Potage de légumes bio Tortilla maison Salade verte Yaourt nature bio et sucre Pomme bio	Houmous Rôti de dinde sauce olive Petits pois au jus Camembert bio Banane	VTC TOIRE Carottes râpées à l'orange Dahl de lentilles corail BIO Macaroni 1/2 complete Bio Fromage blanc et sucre miel Cake sportif	Crêpes aux champignons Rôti de bœuf Gratin de potiron Vache qui rit Bio Raisin
Période du 27 novembre au 3 décembre	Macédoine, agrémentée de mayonnaise Couscous bio végétarien bio Petit suisse nature bio et sucre Pomme bio	Salade coleslaw Sauté de bœuf à la dijonnaise Carottes BIO à la ciboulette Emmental bio Dougnhut	Laitue Iceberg et maïs Spaghetti bio sauce méditerannéenne bio Gouda bio Mousse au chocolat	Potage de légumes aux vermicelles Omelette bio Chou-fleur béchamel Yaourt nature bio et sucre Clémentine	Chou rouge râpé bio sauce enrobante échalote Pavé de merlu sauce matelote Purée de céleri et pommes de terre Tomme grise Flan nappé caramel

Plat végétarien
Service en respect avec la loi EGALIM

Viande Label Rouge :
Produit qui par ses conditions de production ou fabrication a un 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

Issu de l'agriculture biologique

Produit BIO LOCAL

Nos vinaigrettes sont préparées dans notre cuisine centrale

Nos légumes sont préparées dans notre légumerie

elior