Menus Ville de Claviers Septembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Période du 4 septembre au 10 septembre	Cocktail de la rentrée Tortillas sauce pizza Raviolis Vache qui rit Bio ■ Moelleux au chocolat frais	Macédoine, agrémentée de mayonnaise Omelette Bio Courgettes à l'ail Saint Nectaire	Crêpe au fromage Nuggets de poisson et citron Petits pois saveur du jardin Petits suisses et sucre Fruit bio	Betteraves bio sauce vinaigrette Rôti de bœuf Haricots verts persillés Camembert bio Liégeois vanille	Carottes râpées bio Moule à la provençale Riz bio créole Fromage frais aux fruits BIO Nectarine
		Ðge.			
Période du 11 septembre au 17 septembre	Salade de tomates bio Bolognaise au Boeuf Papillons bio Yaourt nature BIO et sucre Fruit de saison	Taboulé Bouchée de blé panée Epinards hachés bio béchamel Tomme Pêche	Melon charentais Rôti de dinde basquaise Carottes Vichy bio Emmental Compote banane	Concombre au basilic Filet de hoki pané et citron Ratatouille Fromage blanc et sucre Beignet aux pommes	lceberg et maïs Boulettes d'agneau à l'oriental Semoule bio Carré gélifié vanille
Période du 18 septembre au 24 septembre	Céleri rémoulade Riz bio a à la mexicaine bio s Saint Paulin Compote pomme	Salade de maïs Poisson blanc gratiné au fromage Navets à la béchamel Petit suisse aux fruits bio Prune	Carottes râpées bio Jambon blanc s/p Jambon de poulet Macaroni bio Camembert Fromage blanc et coulis de fraise	Salade de tomateS Rôti de bœuf Jardinière de légumes persillée Vache qui rit Bio Moelleux myrtilles et citron	Betteraves bio sauce vinaigrette Parmentier de carottes au colin Yaourt nature et sucre Raisin local
Période du 25 septembre au 1 octobre	Salade de lentilles Sauté de boeuf local sauce basquaise Poélée de légumes Petit suisse nature bio et sucre Nectarine jaune locale	Laitue Iceberg Couscous végétarien bio Semoule bio Brie Flan nappé caramel	Céleri râpé et mayonnaise Quiche au butternut Salade de haricot vert et maïs Gouda Pastéque	Salade coleslaw Steak haché au jus Purée de pomme de terre bio Fromage blanc et sucre Prune	Salade de tomates pio Colin meunière Courgettes béchamel Camembert bio Tarte abricot fraiche
Période du 2 octobre au 8 octobre	Concombre à la crème ciboulette Macaronis bio	Salade de pommes de terre à la californienne Sauté de bœuf local bourguignon Carottes au cumin Edam Bio Pêche	Rillettes de la mer Omelette bio Chou-fleur béchamel Fromage blanc et sucre Crépe au chocolat	Mortadelles roulade de volaille Nuggets de poisson et citron Petits pois au jus Yaourt nature sucré bio Cake au miel maison	Carottes râpées bio Pavé de merlu sauce paëlla 🏂 Riz bio safranné croc lait Fruit
Vege	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 Issu		Plat cuisiné par le chef avec sa touche de sovoir-faire et une attention particulière
(ACC)	Appelation d'origine controlée	Produit local		ON O	Les légumes sont traités dans notre légumerie.

