Menus Claviers
Novembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Période du 31 octobre au 6 novembre (vacances)	Potage cultivateur bio Calamars à la romaine Spaghetti bio Yaourt nature bio et sucre Pomme bio local		Coeur de frisée et noix Fajitas sauce chili Riz bio Petit moulé nature Crème au chocolat	Céleri méditerranéen maison Chipolatas au jus *Saucisse pure volaille* Boulghour bio Camembert Clémentine	Saucisson sec et beurre *Roulade de volaille et cornichons* Poissonnette Brocolis bio béchamel Petit suisse nature et sucre Cake mandarine maison
Période du 7 novembre au 13 novembre	Salade verte bio Tortellinis pomodoro mozzarella bio Fromage fondu président Crostatine	Potage de légumes aux vermicelles Colin crumble pain épices Pommes rissolées Edam BIO Poire bio	Cake seigle fromage ail fines herbes et courgettes maison Paupiette de veau sauce olives Blé bio Fromage blanc et sucre Banane bio	Endive et croutons Bœuf sauté à l'estragon Haricots verts à l'ail cotentin nature Gélifié vanille	
Période du 14 novembre au 20 novembre	Salade verte Galette tex mex Purée de pomme de terre Saint nectaire AOC Compote de pommes bio	Betteraves bio sauce vinaigrette Croque monsieur au jambon Salade verte Yaourt nature Bio et sucre Clémentine	Salade de maïs Cordon bleu Petits pois au jus Saint Paulin bio Liégeois vanille	Potage de légumes bio Rôti de boeuf et ketchup Chou fleur saveur du jardin Vache qui rit bio Doughnut	Carottes râpées bio MAISON Colin pané et citron Potiron BIO béchamel Fromage frais fruits Fruit local
Période du 21 novembre au 27 novembre	céleri rémoulade Filet de hoki meuniére Julienne de légumes aux parfums du jardin Coulommiers Yaourt aromatisé bio	Laitue Iceberg et mimolette Saucisses de Strasbourg Lentilles (maison) bio local Carré de l'est Pomme bio local	Potage de légumes Nuggets de poisson et citron Carottes BIO à la ciboulette Gouda bio Beignet aux pommes	Chou blanc râpé bio assaisoné sauce japonnaise MAISON Riz à l'asiatique Fromage blanc Coulis de mangue et biscuit coco	Surimi mayonnaise Emincé de boeuf japonaise Poêlée de légumes Yaourt nature sucrée BIO Ananas frais
Période du 28 novembre au 4 décembre	Salade coleslaw Macaronis bio méditerranéen Bio Brie Mousse au chocolat	Salade verte Sauté de boeuf à la sauce charcutière Jardinière de légumes persillée Petit suisse aux fruits Poire locale	Duo de Betteraves et cubes d'emmental Blanquette de dinde Coquillettes bio Tomme locale Orange bio	Macédoine, agrémentée de mayonnaise Escalope de blé pané Haricots beurres persillés Vache qui rit Bio Cake au chocolat maison	Potage de légumes bio Pavé de poisson mariné au thym Pomme vapeur Yaourt nature sucré bio Kiwi local

Plat végétarien
Service en respect avce la loi EGALIM

Produit local

Issu de l'agriculture biologique

Pour la pêche durable

Appelation d'origine controlée

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

Produit BIO LOCAL