Menus ville de Claviers
Mars 2024

lundi 4 mars 2024	mardi 5 mars 2024	mercredi 6 mars 2024	jeudi 7 mars 2024	vendredi 8 mars 2024
Potage cultivateur Bio Sauté de porc LR sauce charcutière s/p Sauté de dinde sauce charcutière Pommes campagnardes Saint Nectaire AOC Poire bio locale	Taboulé libanais bio Bouchées de blé nature Mélange légumes haricots plats Yaourt nature sucré bio Banane bio	Salade verte bio et emmental Riz bio à la mexicaine BIO Coulommiers Flan vanille coco maison	Salade coleslaw bio Pavé de merlu sauce ciboulette Petits pois très fins bio Fraidou Cake aux pépites de chocolat maison	Betteraves bio sauce vinaigrette Lasagnes à la bolognaise RAV maison petit suisses bio et sucre Clèmentine bio
lundi 11 mars 2024	**mardi 12 mars 2024**	**mercredi 13 mars 2024**	**jeudi 14 mars 2024**	**vendredi 15 mars 2024**
Salade de mâche Raviolis Fromage fondu Président Compote pomme bio	Salade de pommes de terre à la californienne Colin pané Chou-fleur béchamel Fromage frais aux fruits bio Clémentine bio	Potage de légumes Burger de veau sauce marengo Purée de pomme de terre bio Gouda bio Gèlifié vanille	Carottes râpées Rôti de bœuf RAV Haricots beurres persillés Brie Beignet aux pommes	Radis rondelle et maïs Boulgour BIO égrené végé marocaine. Yaourt aromatisé vanille Bio Ananas frais bio
lundi 18 mars 2024	**mardi 19 mars 2024**	**mercredi 20 mars 2024**	**jeudi 21 mars 2024**	**vendredi 22 mars 2024**
Potage de légumes bio Sauté de bœuf RAV bourguignon Beignet de chou fleur Cantal AOC Pomme golden bio	Céleri rémoulade Omelette bio Riz camarguais IGP à la tomate Petit moulé nature Flan nappé caramel	Tarte au fromage Nuggets de volaille Carottes Vichy bio Yaourt brassé banane BIO Banane bio	**Rillettes de sardines** **Saucisse de strasbourg** ***Saucisse knack de volaille*** **Pommes paillasson** **Camembert BIO** **Paris Brest**	Salade de lentilles Pavé de merlu sauce citron Epinards hachés bio béchamel Fromage frais aux fruits bio Poire bio
lundi 25 mars 2024	**mardi 26 mars 2024**	**mercredi 27 mars 2024**	**jeudi 28 mars 2024**	**vendredi 29 mars 2024**
Crêpe au fromage Sauté de porc lyonnaise *Sauré de poulet lyonnaise* Petits pois bio paysanne Coulommiers Banane bio	Macédoine, agrémentée de mayonnaise Chili con carne et riz Fraidou Compote de pomme banane	Potage au potiron Poissonette et citron Pommes de terre au gratin Emmental bio Liégeois vanille	Chou rouge bio râpé échalote Pavé de merlu sauce nantua Haricots verts persillés Yaourt nature sucré bio Cake au chocolat	Carottes râpées bio Tortis et lentilles maïs Saint Paulin bio Poire ronde 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

Pour la pêche durable