



Menus Avril 2023

Ville de Clavier



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Période du 3 avril au 9 avril	<p>Macédoine, agrémentée de mayonnaise</p> <p>Brandade de poisson maison</p> <p>Fromage fondu président</p> <p>Pomme</p>	<p>Radis et beurre</p> <p>Omelette</p> <p>Epinards hachés béchamel</p> <p>Brie</p> <p>Tarte normande</p>	<p>Concombre à la ciboulette</p> <p>Sauté de porc basquaise</p> <p><i>Sauté de dinde basquaise</i></p> <p>Riz bio créole</p> <p>Emmental bio</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Rôti de bœuf sauce ketchup maison</p> <p>Carottes BIO vichy maison</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Banane bio</p>	<p>Vege</p> <p>Salade verte bio</p> <p>Macaronis 1/2 complète bio méditerranéen Bio</p> <p>Camembert bio</p> <p>Milk shake framboise</p>
Période du 10 avril au 16 avril		<p>Vege</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Raviolis au tofu bio</p> <p>Fromage frais aux fruits BIO</p> <p>Kiwi</p>	<p>Betteraves bio vinaigrette</p> <p>Pavé de merlu sauce rougail</p> <p>Brocolis bio béchamel</p> <p>Camembert bio</p> <p>Bongateau à la fraise</p>	<p>Menu de Pâques</p> <p>Terrine de légume sauce mayonnaise</p> <p>Gigot de mouton au jus</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Vache qui rit Bio</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Mélange de crudités bio</p> <p>Colin pain d'épices</p> <p>Riz créole</p> <p>Saint nectaire</p> <p>Fromage blanc sauce fraise</p>
Période du 17 avril au 23 avril	<p>Salade verte BIO et mimolette</p> <p>Spaghetti à la carbonara</p> <p><i>s/p: Spaghetti à la carbonara (sans porc)</i></p> <p>Petit suisse aux fruits bio</p> <p>Fruï de saison</p>	<p>Vege</p> <p>Taboulé</p> <p>Escalope de blé panée</p> <p>Courgette bio provençale</p> <p>Fourme d'ambert</p> <p>Compote bio</p>	<p>Céleri râpé BIO mayonnaise BIO</p> <p>Steak haché</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Edam Bio</p> <p>Gélatifié vanille</p>	<p>Concombre à la crème ciboulette</p> <p>Nuggets de poisson et citron</p> <p>Epinards hachés bio béchamel</p> <p>Carré frais bio</p> <p>Moelleux fromage blanc maison</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Jambon blanc</p> <p><i>Jambon de poulet</i></p> <p>Pommes sautées bio</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Banane bio</p>
Période du 24 avril au 30 avril	<p>Vege</p> <p>Salade coleslaw</p> <p>Semoule bio façon couscous bio</p> <p>Gouda bio</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Saucisses de Strasbourg</p> <p><i>Saucisses Francfort à la volaille</i></p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt brassé banane BIO</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Betteraves bio sauce vinaigrette</p> <p>Boulettes d'agneau au basilic</p> <p>Purée de pommes de terre bio</p> <p>Brie</p> <p>Fromage blanc et coulis</p>	<p>Carottes râpées bio</p> <p>Bouchée à la reine</p> <p>Riz bio créole</p> <p>Vache qui rit Bio</p> <p>Cake spéculoos maison</p>	<p>Mortadelle et cornichons</p> <p><i>Roulade de volaille et cornichons</i></p> <p>Colin pané</p> <p>Chou fleur bio béchamel</p> <p>Petit suisse aux fruits bio</p> <p>Pomme</p>



Plat végétarien
Service en respect avec la loi EGALIM



Produit local



Pour la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



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



Appellation d'origine contrôlée