

Menus Ville de Claviers Janvier 2024



lundi 8 janvier 2024	mardi 9 janvier 2024	mercredi 10 janvier 2024	jeudi 11 janvier 2024	vendredi 12 janvier 2024
Betteraves bio sauce vinaigrette Raviolis Yaourt nature BIO et sucre Pomme local	Friand au fromage Omelette Epinards hachés bio béchamel Camembert bio Kiwi local	Potage de légumes bio Penne sauce fromagère Saint Paulin bio Compote pomme-abricot BIC	Céleri rémoulade Sauté de bœuf à la dijonnaise Riz bio créole Edam Bio Galette des rois	Carottes râpées bio Colin pané et citron Emincé de poireaux et pommes de terre béchamel Fromage blanc et sucre Pomme locale
lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
Laitue iceberg et croustons Papillons à l'italienne bio Gouda bio Fromage frais aux fruits bio	Potage paysan Bio Paupiette de veau marengo Haricots verts persillés Yaourt nature sucré bio Clémentine IGP Corse	Crêpes aux champignons Poulet rôti au jus Chou-fleur bio béchamel Pointe de Brie bio Beignet au chocolat	Salade coleslaw BIO Saucisses de Francfort Saucisses knack de volaille Gratin dauphinois Vache qui rit Bio Poire bio	Macédoine, agrémentée de mayonnaise Steak haché au jus Purée de céleri et pommes de terre Fromage blanc et sucre Cake pralin
lundi 22 janvier 2024	mardi 23 janvier 2024	mercredi 24 janvier 2024	jeudi 25 janvier 2024	vendredi 26 janvier 2024
Cœur de frisée aux noix Steak de colin au curry Riz bio créole Camembert bio Banane bio	céleri rémoulade Sauté de boeuf sauce basquaise Carottes BIO à l'ail Tomme grise Tarte grillée aux pommes	Chou blanc râpé bio sauce enrobante échalote Calamars à la romaine Petits pois saveur du jardin Edam Bio Compote de pomme bio	Salade parmentière bio à la Parisienne Omelette nature Bouquet de brocolis béchamel Fromage blanc et sucre Kiwi	Potage de légumes aux vermicelles Rôti de porc au miel Rôti de dinde au miel Lentilles bio cuisinées Petit moulé nature Liégeois chocolat
lundi 29 janvier 2024	mardi 30 janvier 2024	mercredi 31 janvier 2024	jeudi 1 février 2024	vendredi 2 février 2024
Potage de légumes bio Colin meunière et citron Chou fleur bio béchamel Petit suisse aux fruits BIC Orange bio	Betteraves BIO et maïs BIC Raviolis à l'oriental BIC Croc lait Cake épeautre banane chocolat	Houmous de pois chiches BIC Chili con came et riz BIO créole Emmental bio Crème dessert vanille	Carottes râpées bio Sauté de boeuf sauce basquaise Jardinière de légumes BIO saveur soleil Pointe de Brie bio Pomme bio	Endives bio vinaigrette Macaroni bio à la carbonara (porc) Macaroni bio à la carbonara (s/porc) Vache qui rit Bio Crêpe sauce chocolat maison

Plat végétarien
 Service en respect avec la loi EGALIM
 Appellation d'origine contrôlée

Viande Label Rouge :
 Produit qui par ses conditions de production ou
 fabrication a un niveau de qualité supérieur
 Produit local

Pour la pêche durable
 Issu de l'agriculture biologique

Bœuf qualité Race à viande
 Veau origine Française
 Produit BIO LOCAL

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

Nos vinaigrettes sont préparées dans notre cuisine centrale

Légumes préparés dans notre légumeie

elior