Les 23 et 24 mars ,
partons à la découverte
des saveurs indiennes
dans les assiettes des enfants !

# Menus Ville de Claviers
# Mars 2023

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| **Période du 6 mars au 12 mars** | Macédoine mayonnaise<br>Hachis à l'égrené de pois BIO<br>Emmental<br>Pomme | Salade verte<br>Saucisses de Strasbourg<br>Haricots beurres persillés<br>Yaourt vanille BIO<br>Tarte normande | Potage jardinier<br>Boulettes de boeuf sauce basilic<br>Semoule bio<br>Petit moulé nature<br>Compote de pomme bio | Pizza au fromage<br>Filet de hoki pané et citron<br>Carottes BIO à l'ail<br>Fromage blanc<br>Kiwi bio | Salade coleslaw BIO<br>Bœuf sauté sauce olives<br>Pommes rissolées<br>Coulommiers<br>Liégeois vanille |
| **Période du 13 mars au 19 mars** | Laitue Iceberg et mimolette<br>Escalope de blé panée<br>Pâtes spirales bio<br>Brie<br>Pomme | Betteraves bio sauce vinaigrette<br>Bœuf sauté sauce vallée d'Auge<br>Gratin de pomme de terre<br>Yaourt nature<br>Banane | Rillettes de la mer<br>Poissonnette<br>Navet Bio enrobante moutarde<br>coco<br>Fourme d'Ambert<br>Doughnut au sucre | Carottes râpées bio<br>Steak haché<br>Petits pois au jus<br>Petit suisse aux fruits<br>Moelleux aux pommes | Potage oriental<br>Poisson blanc gratiné au fromage<br>Chou-fleur à la ciboulette<br>Vache qui rit Bio<br>Mousse chocolat au lait |
| **Période du 20 mars au 26 mars** | Céleri rémoulade<br>Calamars à la romaine et ketchup<br>Blé bio<br>Gouda bio<br>Gélifié nappé caramel | Macédoine, agrémentée de mayonnaise<br>Sauté de porc sauce dijonnaise<br>Courgettes persillées<br>Camembert<br>Poire bio | Chou rouge BIO sauce à l'ail<br>Cordon bleu<br>Epinards bio béchamel<br>Petit moulé nature<br>Crépe au chocolat | Pommes<br>sauce radis raïta<br>Dahl de lentilles corail et riz<br>Fol Epi ptit roulé<br>Lassi mangue vanille | Potage de légumes<br>aux vermicelles<br>Cube de colin pané<br>Carottes relevées au colombo<br>Vache qui rit Bio<br>Semoule lait<br>sauce chocolat |
| **Période du 27 mars au 2 avril** | Salade verte bio<br>Merguez douce sauce orientale<br>Semoule bio<br>Emmental<br>Banane | Taboulé<br>Omelette<br>Haricots verts persillés<br>Saint Paulin bio<br>Compote pomme bio | Carottes râpées bio<br>Spirales bio bolognaise bio<br>Edam Bio<br>Mousse au chocolat | Coleslaw<br>Bœuf sauté marengo<br>Beignet de chou fleur<br>Yaourt brassé banane BIO<br>Cake framboise spéculoos maison | Potage cultivateur<br>Colin sauce méridionale<br>Pommes lamelles persillées<br>Camembert bio<br>Poire |

*Plat végétarien*
*Service en respect avec la loi EGALIM*

*Appelation d'origine controlée*

*Pour la pêche durable*

*Issu de l'agriculture biologique*

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

elior