

# Menus Ville de Clavier

## Juin 2024



lundi 3 juin 2024	mardi 4 juin 2024	mercredi 5 juin 2024	jeudi 6 juin 2024	vendredi 7 juin 2024
<p>Salade de tomates Accras du pêcheur Haricots beurre à la tomate Saint Nectaire Compote pomme-fraise-cassis BIO</p>	<p>Macédoine, agrémentée de mayonnaise Base bolognaise chill Semoule Yaourt aromatisé Nectarine blanche</p>		<p>céleri méditerranéen Sauté de bœuf RAV à la sauce charcutière Pommes vapeur à l'ail Camembert Banane BIO</p>	<p>Salade verte bio Omelette bio Carottes BIO à la ciboulette Fromage blanc et sucre Moelleux au chocolat</p>
lundi 10 juin 2024	mardi 11 juin 2024	mercredi 12 juin 2024	jeudi 13 juin 2024	vendredi 14 juin 2024
<p>Betteraves bio sauce vinaigrette Boulgour à l'andalouse BIO Pointe de Brie bio Pomme</p>	<p>Laitue Iceberg et croûtons Sauté de porc sauce bobotie Emincé de dinde au jus Courgettes sautées Petit moulé nature Compote pomme BIO</p>		<p>Melon jaune Rôti de bœuf RAV Taboulé Fromage blanc et sucre Moelleux myrtille citron</p>	<p>Rillettes de la mer Colin pané et citron Petits pois saveur du jardin Edam Melon Charentais BIO</p>
lundi 17 juin 2024	mardi 18 juin 2024	mercredi 19 juin 2024	jeudi 20 juin 2024	vendredi 21 juin 2024
<p><b>REPAS FROID</b> Salade parisienne Poulet Rôti Chips Yaourt aromatisé vanille Bic Pêche jaune</p>	<p>Macédoine, agrémentée de mayonnaise Pavé de merlu sauce bourgogne Semoule bio Camembert bio Beignet aux pommes</p>		<p><b>PIQUE NIQUE MAISON</b> Tomate croq sel sandwich jambon beurre chips fromage fondu fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées BIO Calamars à la romaine Courgettes bio béchamel Bûchette mi-chèvre Choux à la vanille</p>
lundi 24 juin 2024	mardi 25 juin 2024	mercredi 26 juin 2024	jeudi 27 juin 2024	vendredi 28 juin 2024
<p>Salade de tomates Colin à l'ail et aux fines herbes Ratatouille maison Gouda bio Géllifié chocolat</p>	<p><b>REPAS FROID</b> Salade emmental et croûtons Chicken wings Chips Yaourt nature BIO et sucre Compote pomme-banane</p>		<p><b>LE RÉGAL ESTIVAL</b> Tomates Mozzarella Rôti de porc - Rôti de dinde Salade coquillettes pesto Salade de fruit été BIO Sablé de Retz</p>	<p>Pastèque bio Rôti de veau RAV sans sauce Gratin du Sud Fromage frais aux fruits BIO Cake au citron</p>
lundi 1 juillet 2024	mardi 2 juillet 2024	mercredi 3 juillet 2024	jeudi 4 juillet 2024	vendredi 5 juillet 2024
<p><b>PIQUE NIQUE MAISON</b> Tomate croq sel Sandwich au pâté de volaille Chips Fromage fondu Fruit de saison</p>	<p><b>PIQUE NIQUE MAISON</b> Radis Sandwich rosette beurre Chips Fromage fondu Fourrandise chocolat</p>		<p><b>PIQUE NIQUE MAISON</b> Tomate croq sel sandwich jambon beurre chips fromage fondu Eclair au chocolat</p>	<p><b>REPAS FROID</b> Pastèque bio Jambon de poulet Taboulé au boulgour bio Vache qui rit Bio Pêche jaune</p>



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

Appellation d'origine contrôlée



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Produit BIO LOCAL

Nos vinaigrettes sont préparées dans notre cuisine centrale



Pour la pêche durable

