

# Menus Ville de Claviers Avril 2024



lundi 1 avril 2024	mardi 2 avril 2024	mercredi 3 avril 2024	jeudi 4 avril 2024	vendredi 5 avril 2024
	Chou rouge râpé vinaigrette Chipolatas au jus <i>Saucisse pure volaille</i> Haricots blancs à la tomate Fromage fondu Président Compote de pomme bio	Laitue Iceberg et mimolette Nuggets de poisson Purée de brocolis Brie Poire ronde BIO	Batonnet de surimi et mayonnaise Sauté de veau pain d'épices Papillons bio Petit moulé saveur aux noix Moëlleux au chocolat et chocolat	salade boulgour à l'orientale Escalope de blé panée Printanière de légumes Edam Bio Banane bio
lundi 8 avril 2024	mardi 9 avril 2024	mercredi 10 avril 2024	jeudi 11 avril 2024	vendredi 12 avril 2024
Salade coleslaw Pavé de merlu sauce rougail Riz camarguais au curry Tomme bio Gélifié chocolat	Friand au fromage Sauté de bœuf sauce bobotie Haricots verts persillés Yaourt nature BIO et sucre Pomme	Macédoine, agrémentée de mayonnaise Couscous aux boulettes d'agneau Saint Paulin bio Compote pomme bio	Salade verte bio et œuf bio Capelletti base tomate basilic Petit suisse aux fruits bio Ananas frais BIO	Carottes râpées bio Chickens wings Chou-fleur bio béchamel Vache qui rit bio Chou vanille
lundi 15 avril 2024	mardi 16 avril 2024	mercredi 17 avril 2024	jeudi 18 avril 2024	vendredi 19 avril 2024
Salami et cornichons s/p Roulade de volaille et cornichons Colin pané Poêlée de légumes bio Saint Nectaire AOC Gélifié vanille	Betteraves bio sauce vinaigrette Sauté de porc sauce dijonnaise <i>Sauté de dinde sauce dijonnaise</i> Carottes Vichy bio Gouda bio Cake au miel	Taboulé M Steak haché au jus Mélange légumes haricots plats Yaourt aromatisé vanille Bio Orange	Céleri méditerranéen Boulgour bio méditerranéenne bio Fraidou Poire bio	Concombre vinaigrette Brandade de poisson avec purée Fromage blanc et sucre Pomme
lundi 22 avril 2024	mardi 23 avril 2024	mercredi 24 avril 2024	jeudi 25 avril 2024	vendredi 26 avril 2024
Cœur de scarole croquante Riz mexicaine bio Yaourt nature BIO et sucre Banane bio	Crêpe au fromage Calamars à la romaine Epinards hachés bio béchamel Comté aoc Compote de pomme bio	Potage minestrone boulettes d'agneau orientale Blé bio Mimolette Mousse au chocolat	Betteraves bio sauce vinaigrette Penne bolognaise Pointe de Brie bio Pomme BIO	Carottes râpées sauce à l'ail Omelette au fromage Haricots verts Bio saveur du jardin Petit suisse aux fruits bio Tarte abricot
lundi 29 avril 2024	mardi 30 avril 2024	mercredi 1 mai 2024	jeudi 2 mai 2024	vendredi 3 mai 2024
Salade verte bio et maïs BIO Chipolatas au jus <i>s/p Saucisse pure volaille au jus</i> Lentilles paysanne Cantal Gélifié vanille	Macédoine, agrémentée de mayonnaise Escalope de poulet au pain d'épice Petits pois au jus Fromage frais naturel et sucre Poire bio		Salade coleslaw BIO Aiguillette de colin panée Rataouille bio Vache qui rit bio Cake orange	Haricots verts et maïs Cappelletti à la tomate basilic Yaourt brassé banane BIO Pomme bio

Plat végétarien

Service en respect avec la loi EGALIM

Appellation d'origine contrôlée

Produit local

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

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



elior