

Menus Ville de Clavier

Février 2024



lundi 5 février 2024	mardi 6 février 2024	mercredi 7 février 2024	jeudi 8 février 2024	vendredi 9 février 2024
<p>Salade de lentilles bio </p> <p>Sauté de bœuf RAV bourguignon</p> <p>Petits pois saveur du jardin</p> <p>Petit suisse aux fruits BIO </p> <p>Clémentine</p>	<p>Céleri à la remoulade</p> <p>Hoki pané</p> <p>Haricots verts et persil</p> <p>Camembert bio </p> <p>Compote de pomme bio </p>	<p>Salade verte bio </p> <p>Hachis parmentier maison </p> <p>Emmental bio </p> <p>Poire au sirop</p>	<p>Nem au légume</p> <p>Bouchée végétarien</p> <p>Riz bio cantonnais </p> <p>Yaourt brassé banane BIO </p> <p>cake ananas bio maison </p>	<p>Carotte râpées BIO au citron </p> <p>Papillons à l'indienne</p> <p>Fraidou</p> <p>Liégeois à la vanille</p> <p>Emmental râpé</p>
lundi 12 février 2024	mardi 13 février 2024	mercredi 14 février 2024	jeudi 15 février 2024	vendredi 16 février 2024
<p>Potage cultivateur BIO </p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Epinards hachés bio béchamel </p> <p>Yaourt nature bio et sucre </p> <p>Pomme bio </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Chipolatas au jus</p> <p>Saucisse pure volaille</p> <p>Lentilles vertes BIO à la paysanne </p> <p>Vache qui rit Bio </p> <p>Orange bio </p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Coquillettes BIO et Ketchup </p> <p>Saint Paulin bio </p> <p>Banane bio </p>	<p> Chou blanc râpé sauce à l'ail</p> <p>Couscous de boughour végétarien</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Biscuit nappé chocolat bio </p>	<p>Laitue Iceberg et maïs</p> <p>Boeuf RAV cuit à l'étouffée aux olives</p> <p>Poêlée de légumes bio </p> <p>Brie</p> <p>Cake à l'orange maison </p>
lundi 19 février 2024	mardi 20 février 2024	mercredi 21 février 2024	jeudi 22 février 2024	vendredi 23 février 2024
<p>Macédoine, agrémentée de mayonnaise</p> <p>Blé à l'andalouse BIO </p> <p>Yaourt aromatisé vanille Bio </p> <p>Banane bio </p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Emincé de dinde LR au curry </p> <p>Riz basmati bio </p> <p>Tomme grise</p> <p>Gélatifié vanille</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Steak haché RAV au jus </p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Pizza Provence </p> <p>Rôti de veau FR sauce blanquette</p> <p>Carottes BIO à la ciboulette </p> <p>Petit suisse aux fruits bio </p> <p>Kiwi local </p>	<p>Coeur de frisée et noix</p> <p>Steak de colin sauce aurore</p> <p>Potiron béchamel</p> <p>Carré de l'est bio </p> <p>Tarte aux poires</p>
lundi 26 février 2024	mardi 27 février 2024	mercredi 28 février 2024	jeudi 29 février 2024	vendredi 1 mars 2024
<p> Taboulé</p> <p>Escalope de blé panée</p> <p>Jardinière saveur du jardin</p> <p>Yaourt brassé banane BIO </p> <p>Poire bio </p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Colin meunière</p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>Cake au chocolat </p>	<p> Betteraves bio sauce vinaigrette</p> <p>Spirales bio à la carbonara </p> <p>Spirales bio à la carbonara (sans porc)</p> <p>Tomme bio </p> <p>Flan caramel</p>	<p> Choux rouge Bio assaisonné et maïs</p> <p>Riz à la mexicaine BIO </p> <p>Gouda bio </p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Nuggets de poisson et citron</p> <p>Chou-fleur béchamel</p> <p>Fromage fondu Président</p> <p>Pomme locale </p>



Plat végétarien

Service en respect avec la loi EGALIM



Appellation d'origine contrôlée

Nos vinaigrettes sont préparées dans notre cuisine centrale



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



Produit BIO LOCAL

Bœuf qualité Race à viande
Veau origine Française

Pour la pêche durable



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