Menus Ville de Claviers Février 2024



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

Pour la pêche durable



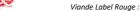


Service en respect avec la loi EGALIM

Appelation d'origine controlée

Nos vinaigrettes sont préparées dans notre cuisine centrale





Produit qui par ses conditions de production ou fabrication a une niveau de qualité supérieur Produit local

Issu de l'agriculture biologique





Bœuf qualité Race à viande Veau origine Française



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



Pour la pêche durable

