

# Menus Janvier 2023

## Ville de Claviers



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Période du 2 janvier au 8 janvier</b>		Macédoine, agrémentée de mayonnaise Raviolis au tofu bio Camembert bio Flan nappé caramel	Chou blanc Bio maison Friand au fromage Potiron bio béchamel Fromage blanc et sucre Beignet aux pommes	Céleri rémoulade maison Bœuf sauté sauce vallée d'Auge Petits pois à la lyonnaise Vache qui rit Bio Brioche des rois	Potage paysan bio Jambon de paris Haricots blancs à la tomate Saint nectaire AOC Fruit BIO
<b>Période du 9 janvier au 15 janvier</b>	Saucisson ail et cornichons <i>Roulade de volaille et cornichons</i> Colin meunière Epinards hachés BIO béchamel. Yaourt nature sucré bio Fruit local	Potage oriental Omelette Brocolis BIO braisés Petit suisse nature et sucre Fruit de saison	Salade coleslaw Gratin de pomme de terre au montboissier <i>Gratin de pomme de terre au montboissier (Dinde)</i> Tomme Liégeois vanille	Laitue Iceberg et maïs Saucisses de Strasbourg Lentilles au jus Gouda bio Moelleux fromage blanc vanille maison	Carottes râpées bio MAISON Spaghetti BIO à la bolognaise BIO Petit moulé ail et fines herbes Fromage blanc sauce fraise
<b>Période du 16 janvier au 22 janvier</b>	Betteraves bio sauce vinaigrette Poisson blanc gratiné au fromage Riz bio créole Emmental bio Fruit de saison BIO	Potage de légumes aux vermicelles Nugget de blé Haricots verts à l'ail Carré de l'est Tarte aux poires	Roulé au fromage Steak de colin sauce hongroise Jeunes carottes Vache qui rit Bio Fruit de saison bio	Endives aux noix Blanquette de veau Purée de pomme de terre Brie Petit suisse aux fruits	Tarte aux poireaux Filet de poulet pané Chou-fleur béchamel Fromage blanc et sucre Pomme
<b>Période du 23 janvier au 29 janvier</b>	Coleslaw Omelette Gratin de Crécy Emmental bio Compote bio	Potage de légumes bio Sauté de bœuf bourguignon Pommes campagnardes Camembert bio Fruit de saison	Salade croquante Escalope de dinde sauce olives Petits pois bio à la lyonnaise Fourme d'ambert AOC Gâteau basque	Salade chinoise bio Nem au poulet Riz bio asiatique bio Flan vanille coco Maison Palmier	Céleri râpé maison mayonnaise Colin pané et citron Beignet de choux fleurs Edam Bio Gélatifié chocolat
<b>Période du 30 janvier au 5 février</b>	Salade verte bio Papillons à la méditerranéenne BIO Papillons bio Coulommiers Mousse au chocolat	Macédoine, agrémentée de mayonnaise Poisson blanc pain d'épices Epinards hachés béchamel Yaourt nature BIO et sucre Fruit	Crêpe au fromage Couscous aux boulettes d'agneau Gouda bio Fromage blanc et sucre	Potage cultivateur bio Rôti de porc à la sauge Poêlée de légumes Yaourt aromatisé Crêpe à la fraise	Carottes râpées au citron Bœuf sauté marengo Pomme vapeur Fromage fondu Banane bio



Plat végétarien  
Service en respect avec la loi EGALIM

Issu de l'agriculture biologique



Pour la pêche durable



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



Appellation d'origine contrôlée

elior