

Menus Octobre 2023

Ville de Clavier



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Période du 9 octobre au 15 octobre	OCEANIE Acras de morue sauce soleil Médailillon de merlu sauce rougail Purée de carottes et de patates douces Gouda bio Flan vanille coco maison	ASIE Samoussa au légume Dahl de lentilles pois chiches Riz bio créole Vache qui rit Bio Banane bio	MARATHON DES SAVEURS AFRIQUE oriental Boulette d'agneau sauce bobotie Carottes bio à la coriandre Yaourt nature et sucre Ananas frais	Potage EUROPE fromage Fish and chips et ketchup Gnocchis Maroilles AOC Paris Brest	Pizza AMERIQUE Salade coleslaw Fajitas et base chili Fromage blanc brisure oréo Cookie au cacao
Période du 16 octobre au 22 octobre	Vége Concombre en salade Tortillinis mozzarella BIO Edam Bio Liégeois vanille	Salade pois chiche Jambon blanc Potiron béchamel Yaourt nature BIO et sucre Fruit bio	Céleri rémoulade Calamars à la romaine Riz bio à la provençale Tomme grise Compote de pomme bio	Salade verte bio et mimolette Rôti de bœuf Petits pois carottes au jus Carré bio Cake au chocolat Maison	Betteraves bio sauce vinaigrette Poisson blanc gratiné au fromage Epinards hachés béchamel Fromage frais aux fruits bio Pomme
Période du 23 octobre au 29 octobre	Macédoine, agrémentée de mayonnaise Emincé de poulet sauce curry Riz bio créole Yaourt aromatisé Fruit local	Vége céleri rémoulade Chipolatas au jus Saucisse pure volaille Courgettes persillées Fraidou Semoule au lait maison	Vége Salade parmentière bio à la Parisienne Pizza provence Salade verte bio Coulommiers Flan nappé caramel	Carottes râpées bio Jambon blanc Jambon de poulet Bouquet de brocolis béchamel Gouda bio Tarte normande fraîche	Concombre et maïs vinaigrette Filet de hoki au beurre blanc Blé bio pilaf Camembert bio Fromage blanc coulis de fraise
Période du 30 octobre au 5 novembre	Vége Betteraves bio sauce vinaigrette Boulette au bœuf bio sauce aux olives Pommes de terre BIO sautées Vache qui rit Pomme	Vége Potage au potiron Quenelles nature sauce aurore Riz safrané Fromage blanc et sucre Cake épeautre au citron maison		Vége Salade verte et oeuf Macaroni à la mexicaine BIO Saint Nectaire Fruit	Crêpe au fromage Paupiette de saumon sauce nantua Céleri à la sauce mornay Yaourt nature bio et sucre Gauffre



Plat végétarien
Service en respect avec la loi EGalim



Appellation d'origine contrôlée



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



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

Nos vinaigrettes sont préparées dans notre cuisine centrale

elior