

MENU CLAYE SOULLY



SEMAINE 36 - DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Carottes râpées	Rillettes au thon	Concombres vinaigrette	Saucisson sec*
Spaghetti bolognaise (PC)	Colin meunière	Goulasch de bœuf	Omelette Pommes vapeur	Aiguillettes de poulet à la crème
Chantaillou	Purée	Boulghour	Coulommiers	Petits pois-carottes
Pâtisserie	Fromage blanc	Mimolette	Fruit de saison	Yaourt sucré
	Fruit de saison	Mousse au chocolat		Banane
				S/P: Roulade de volaille

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Goulasch de bœuf: Bœuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de bœuf, margarine

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 37 - DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate	Pastèque	Céleri rémoulade	Œuf dur mayonnaise	Concombres vinaigrette
Boulettes de bœuf à l'orientale	Raviolini tomates mozzarella (PC)	Petit salé aux lentilles* (PC)	Grignotine de porc*	Filet de merlu à la tomate
Riz	Cookie	Petit suisse sucré	Beignets de chou-fleur	Macaroni au beurre
Emmental		Fruit de saison	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits
Crème dessert chocolat		S/P : Rôti de dinde aux lentilles (pc)	Ile flotante	Fruit de saison
			S/P : Sauté de poulet	

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P: Sans porc








- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU CLAYE SOULLY




SEMAINE 38- DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Paté en croute de volaille	Sardine à l'huile	Betteraves à l'échalotte	Pizza au fromage
Sauté de bœuf aux oignons	Poisson pané 	Filet de poulet grillée	Rôti de veau au thym	Omelette basquaise Haricots verts persillés
Semoule	Ratatouille et pommes de terre	Cocos mijotés 	Pommes quartiers	
Tomme blanche	Vache Picon	Yaourt au sucre de canne	Fromage ovale	Fromage blanc 
Fruit de saison 	Crème dessert vanille	Tarte au flan 	Fruit de saison 	Palet breton 


 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:









S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon 	Carottes râpées 	Chou rouge aux pommes 		Quiche*
Jambonneau aux petits légumes*	Tomate farcie veggie Riz	Bœuf façon moussaka (pc) 		Aiguillettes de colin  aux céréales
Tortis				Chou-fleur et brocolis
Camembert	Edam	Petit suisse aux fruits 		Gouda
Mousse aux marrons	Fruit de saison 	Ananas au sirop		Liégeois au chocolat
<i>S/P</i> : Jambon de dinde aux petits légumes				<i>S/P</i> : Tarte au fromage

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/P*: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

MENU CLAYE SOUILLY



SEMAINE 40- DU 30 SEPT AU 04 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Pommes de terre ciboulette	Salade de riz niçois	Concombres vinaigrette	Tarte aux poireaux
Lasagnes végétarienne (PC)	Paupiette de dinde aux champignons	Bœuf mironton	Colin gratiné au fromage	Emincé de poulet façon kebab
Yaourt aux fruits mixés	Gratin de courgettes	Pommes vapeur	Boulghour à la tomate	Haricots verts
Fruit de saison	Saint-Nectaire	Croc' lait	Vache qui rit	Yaourt aromatisé
	Fruit de saison	Banane	Mousse à la framboise	Muffin au chocolat

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	









INFORMATIONS:

Salade de riz niçois: Riz, thon, poivrons, olives


S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 41 - DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette	Salade surprise	Carottes râpées
Poulet rôti	Poisson meunière 	Boulettes de bœuf à la Hongroise 	Steak haché ketchup 	Chili végétarien (PC)
Coquillettes	Poêlée de légumes	Purée	Beignets de brocolis	
Carré de l'Est	Yaourt nature 	Brie 	Petit suisse aromatisé 	Emmental
Abricot	Fruit de saison 	Salade de fruits frais	Fruit de saison 	Eclair au chocolat

 Plat Fait Maison


 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Sauce à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, vin blanc, bouillon de bœuf

Salade surprise: Pâtes, tomates, maïs

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU CLAYE SOUILLY



SEMAINE 42- DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI








Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 43- DU 21 AU 25 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Maïs au thon	Betteraves vinaigrette	Salade de pommes de terre	Salade verte 	Œuf dur
Nuggets de poulet	Filet de colin au citron 	Sauté de poulet façon thaï	Parmentier végétarien (pc)  (nouvelle recette)	Merguez grillées
Courgettes et pommes de terre	Macaroni	Légumes façon wok		Ratatouille et pommes de terre
Gouda	Boursin ail et fines herbes	Kiri	Petit suisse sucré 	Tomme blanche
Fruit de saison 	Flan vanille	Marbré au chocolat 	Croissillon aux pommes	Compote Pommes-poires
				

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Légumes façon wok: Légumes variés, soja, oignons, céleri, sésame, sauce soja, gingembre

Parmentier végétarien : Purée, égréné végétal, oignons, carottes en dés, tomates

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 44- DU 28 AU 31 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Tarte au fromage	Salade croquante		
Rougail de saucisse fumée*	Cœuf dur	Brandade de poisson (PC)		
Boulghour	Epinards à la crème	Petit Louis		
Fromage frais sucré	Banane	Fruit de saison		
Crème dessert vanille				
S/P: Saucisse de volaille				

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade croquante: Radis, carottes, céleri

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc