



Produit de saison



Club innovation



Viande de porc français



Pêche responsable



Agriculture biologique



Label Rouge



Agriculture raisonnée

Ville de Clichy-Sous-Bois

SCOLAIRE

Menu de la Semaine du

25 février 2019

au

1 mars 2019

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois: La Banane et Le Chou

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	Carottes râpées vinaigrette Endives aux croûtons vinaigrette	Salade Coleslaw Salade Waldorf (pommes, céleri, noix, mayonnaise)	Betteraves vinaigrette Haricots verts vinaigrette	Velouté champignons	Salade iceberg maïs vinaigrette Radis beurre
PLAT	Escalope de volaille sauce crème	Omelette au fromage	Filet de lieu sauce Nantua 	Rôti de veau sauce américaine	Filet de colin sauce dieppoise
	Hoki sauce crème 			Tarte tomates basilic	
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes basilic	Ratatouille/Pommes de terre	Riz pilaf	Courgettes à la provençale	Poêlée campagnarde
PRODUIT LAITIER	Gouda Emmental	Bûche mélange Brie	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc + sucre	Tomme blanche Pyrénée	Samos Fromy
DESSERT	Fruit de saison	Crème dessert caramel Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de poires Compote pommes abricots

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Zeynep Erbası	Eric Poulain	Gwladys Royer

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Club innovation



Viande de porc français



Pêche responsable



Agriculture biologique



Label Rouge



Agriculture raisonnée

Ville de Clichy-Sous-Bois

SCOLAIRE

Menu de la Semaine du

4 mars 2019

au

8 mars 2019

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois: La Banane et Le Chou

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	Taboulé Piémontaise	Macédoine mayonnaise Chou fleur sauce cocktail	Céleri rémoulade Carottes râpées ciboulette	Endives aux noix Salade andalouse (tomates, haricots verts, salade, vinaigrette)	Chou rouge aux pommes Tomates vinaigrette
PLAT	Rôti de veau au jus	Filet de poisson meunière	Sauté de veau sauce estragon	Sauté de bœuf sauce provençale	Filet de lieu doré au beurre
	Pané de blé fromage épinards		Omelette	Falafels + sauce ketchup	
ACCOMPAGNEMENT	Carottes vichy	Riz créole	Pommes vapeur quartier	Blé à la tomate	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Emmental Mimolette	Saint Paulin Edam	Petit suisse + sucre Petit suisse aromatisé	Carré de l'est Camembert	Yaourt nature + sucre Yaourt aux fruits
DESSERT	Compote pommes framboises Compote pommes cassis	Eclair vanille	Ile flottante	Fruit de saison	Fruit de saison

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Zeynep Erbası	Eric Poulain	Gwladys Royer

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Club innovation



Viande de porc français



Pêche responsable



Agriculture biologique



Label Rouge



Agriculture raisonnée

Ville de Clichy-Sous-Bois

SCOLAIRE

Menu de la Semaine du

11 mars 2019

au

15 mars 2019

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois: La Banane et Le Chou

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	Velouté Poireaux Pommes de terre	Salade iceberg aux croûtons vinaigrette Salade arc en ciel (céleri, tomates, maïs, vinaigrette)	Concombres vinaigrette Salade iceberg surimi	Pizza	Velouté légumes
PLAT	Ravioli + râpée	Gigot crème d'ail	Cari de poulet	Rôti de bœuf + mayonnaise	Hoki sauce moqueca
	Ravioli ricotta épinard + râpée	Filet de lieu sauce aurore	Croc fromage	Filet de colin sauce crème	
ACCOMPAGNEMENT	Salade verte +vinaigrette	Pommes de terre vapeur quartier	Semoule cannelle	Haricots verts champignons	Riz zembrocal
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes Carré frais	Petit suisse aromatisé Petit suisse + sucre	Gouda Saint Paulin	Fromage blanc + sucre Fromage blanc aromatisé	Fromy Petit moulé nature
DESSERT	Compote pommes bananes Compote pommes	Fruit de saison	Liégeois vanille Liégeois chocolat	Fruit de saison	Moelleux au chocolat

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Zeynep Erbası	Eric Poulain	Gwladys Royer

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Club innovation



Viande de porc français



Pêche responsable



Agriculture biologique



Label Rouge



Agriculture raisonnée

Ville de Clichy-Sous-Bois

SCOLAIRE

Menu de la Semaine du

18 mars 2019

au

22 mars 2019

Semaine des produits laitiers

Bon appétit !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	Sardine + citron	Salade suisse (salade, emmental, croûtons)	Carottes râpées Tomates ciboulette	Roulé au fromage	Chou blanc vinaigrette Carottes râpées vinaigrette
PLAT	Steak haché + ketchup	Sauté d'agneau à l'ail	Boulette de veau à l'italienne	Poulet rôti + jus	Filet de colin sauce crème
	Quenelles sauce aurore	Hoki à l'orientale	Tarte au fromage	Pané de blé fromage épinard	
ACCOMPAGNEMENT	Chou fleur en gratin	Tortis	Boulgour	Flageolets/Haricots verts	Julienne de légumes persillade
PRODUIT LAITIER	Brie Coulommiers	Faisselle	Tomme grise Cantal	Edam Gouda	Fromage blanc au miel
DESSERT	Compote de pommes bananes Compote pommes fraises	Fruit de saison	Banane chocolat	Cheesecake	Fruit de saison

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Zeynep Erbası	Eric Poulain	Gwladys Royer

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Club innovation



Viande de porc français



Pêche responsable



Agriculture biologique



Label Rouge



Agriculture raisonnée

Ville de Clichy-Sous-Bois

SCOLAIRE

Menu de la Semaine du

25 mars 2019

au

29 mars 2019

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois: La Banane et Le Chou

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	Saucisson à l'ail R : Œufs durs mayonnaise	Chou rouge aux pommes Concombre maïs	Velouté tomates	Tomates vinaigrette Endives pommes noix	Carottes vinaigrette Salade grecque (tomates, olives noires, concombres, salade, vinaigrette)
PLAT	Rôti de porc sauce forestière	Bolognaise au thon	Cordon bleu	Saucisse de Toulouse	Brandade de poisson
	Tarte tomates basilic		Poisson pané + citron	Filet de lieu sauce moutarde	
ACCOMPAGNEMENT	Carottes vichy	Macaroni	Haricots beurre persillés	Lentilles paysannes	Salade verte vinaigrette
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc + sucre	Pyrénée Tomme blanche	Gouda Saint Paulin	Carré frais Samos	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé
DESSERT	Fruit de saison	Muffin	Fruit de saison	Compote de pommes Compote pomme banane	Fruit de saison

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Zeynep Erbası	Eric Poulain	Gwladys Royer

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

	25-févr.-19	26-févr.-19	27-févr.-19	28-févr.-19	1-mars-19
Bon appétit !	Carottes râpées vinaigrette	Salade Coleslaw	Betteraves vinaigrette	Velouté champignons	Salade iceberg maïs vinaigrette
	Endives aux croûtons vinaigrette	Salade Waldorf (pommes, céleri, noix, mayonnaise)	Haricots verts vinaigrette	Rôti de veau sauce américaine	Radis beurre <small>Ville de Clichy-Sous-Bois</small>
	Escalope de volaille sauce crème	Omelette au fromage	Filet de lieu sauce Nantua	Tarte tomates basilic	Filet de colin sauce dieppoise
	Hoki sauce crème	Ratatouille/Pommes de terre	Riz pilaf	Courgettes à la provençale	Poêlée campagnarde
	Coquillettes basilic	Bûche mélange	Fromage blanc aromatisé	Tomme blanche	Samos
	Gouda	Brie	Fromage blanc + sucre	Pyrénée	Fromy
Emmental	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de poires	
Fruit de saison	Crème dessert vanille			Compote pommes abricots	
Semaine 2	04-mars-19	05-mars-19	06-mars-19	07-mars-19	08-mars-19
	Taboulé	Macédoine mayonnaise	Céleri rémoulade	Endives aux noix	Chou rouge aux pommes
	Piémontaise	Chou fleur sauce cocktail	Carottes râpées ciboulette	Salade andalouse (tomates, haricots verts, salade, vinaigrette)	Tomates vinaigrette
	Rôti de veau au jus	Filet de poisson meunière	Sauté de veau sauce estragon	Sauté de bœuf sauce provençale	Filet de lieu doré au beurre
	Pané de blé fromage épinards	Riz créole	Omelette	Falafels + sauce ketchup	Purée de brocolis
	Carottes vichy	Saint Paulin	Pommes vapeur quartier	Blé à la tomate	Yaourt nature + sucre
Emmental	Edam	Petit suisse + sucre	Carré de l'est	Yaourt aux fruits	
Mimolette	Eclair vanille	Petit suisse aromatisé	Camembert	Fruit de saison	
Compote pommes framboises		Ile flottante	Fruit de saison	Fruit de saison	
Compote pommes cassis					
Semaine 3	11-mars-19	12-mars-19	13-mars-19	14-mars-19	15-mars-19
	Velouté poireaux pommes de terre	Salade iceberg aux croûtons vinaigrette	Concombres vinaigrette	Pizza	Velouté légumes
		Salade arc en ciel (céleri, tomates, maïs, vinaigrette)	Salade iceberg surimi		
	Ravioli + râpée	Gigot crème d'ail	Cari de poulet	Rôti de bœuf + mayonnaise	Hoki sauce moqueca
	Ravioli ricotta épinard + râpée	Filet de lieu sauce aurore	Croc fromage	Filet de colin sauce crème	Riz zembrocal
	Salade verte + vinaigrette	Pommes de terre vapeur quartier	Semoule cannelle	Haricots verts champignons	Fromy
Petit moulé ail et fines herbes	Petit suisse aromatisé	Gouda	Fromage blanc + sucre	Petit moulé nature	
Carré frais	Petit suisse + sucre	Saint Paulin	Fromage blanc aromatisé	Moelleux au chocolat	
Compote pommes bananes	Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison		
Compote pommes		Liégeois chocolat			
Semaine 4 PRODUITS LAI TIERS	18-mars-19	19-mars-19	20-mars-19	21-mars-19	22-mars-19
	Sardine + citron	Salade suisse (salade, emmental, croûtons)	Carottes râpées	Roulé au fromage	Chou blanc vinaigrette
			Tomates ciboulette		Carottes râpées vinaigrette
	Steak haché + ketchup	Sauté d'agneau à l'ail	Boulette de veau à l'italienne	Poulet rôti + jus	Filet de colin sauce crème
	Quenelles sauce aurore	Hoki à l'orientale	Tarte au fromage	Pané de blé fromage épinard	Julienne de légumes persillade
	Chou fleur en gratin	Tortis	Boullgour	Flageolets/Haricots verts	Fromage blanc au miel
Brie	Faisselle	Tomme grise	Edam	Gouda	
Coulommiers		Cantal			
Compote de pommes bananes	Fruit de saison	Banane chocolat	Cheesecake	Fruit de saison	
Compote pommes fraises					
Semaine 5	25-mars-19	26-mars-19	27-mars-19	28-mars-19	29-mars-19
	Saucisson à l'ail	Chou rouge aux pommes	Velouté tomates	Tomates vinaigrette	Carottes vinaigrette
	R: Œufs durs mayonnaise	Concombre maïs		Endives pommes noix	Salade grecque (tomates, olives noires, concombres, salade, vinaigrette)
	Rôti de porc sauce forestière	Bolognaise au thon	Cordon bleu	Saucisse de Toulouse	Brandade de poisson
	Tarte tomates basilic	Macaroni	Poisson pané + citron	Filet de lieu sauce moutarde	Salade verte vinaigrette
	Carottes vichy	Pyrénée	Haricots beurre persillés	Lentilles paysannes	Yaourt nature + sucre
Fromage blanc aromatisé	Tomme blanche	Gouda	Carré frais	Yaourt aromatisé	
Fromage blanc + sucre		Saint Paulin	Samos		
Fruit de saison	Muffin	Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison	
			Compote pomme banane		

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »