



Produit de saison  
Agriculture biologique



Club innovation  
Label Rouge



Viande de porc français  
Agriculture raisonnée



Race à viande  
Pêche responsable



Ville de Clichy-Sous-Bois

**SCOLAIRE**

# Menu de la Semaine du

**3 décembre 2018**

au

**7 décembre 2018**

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois: la Betterave

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

<b>ENTREE</b>	Macédoine mayonnaise Betteraves vinaigrette 	Roulade de volaille R: Œuf mayonnaise	Salade vitaminée Endives vinaigrette	Potage poireaux pommes de terre	Salade grecque Salade verte vinaigrette
<b>PLAT</b>	Croque Monsieur	Gigot d'agneau aux herbes	Rôti de bœuf au jus	Rôti de porc au thym	Pépité colin pané 3 céréales 
	Tarte au thon tomate	Colin sauce Nantua 	Hoki sauce ciboulette 	Pané sarrasin lentilles	
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Salade verte	Coquillettes	Haricots beurre aux oignons	Purée de framboisine 	Chou fleur sauce mornay
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Gouda Cantal	Camembert Brie	Fromage blanc + sucre Fromage blanc aromatisé	Mimolette Tomme grise	Petit suisse aromatisé Petit suisse nature + sucre
<b>DESSERT</b>	 Fruit de saison	Compote poires Abricots au sirop	Muffin	 Fruit de saison	Moelleux au chocolat

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Héloïse Fonnard	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

Agriculture biologique



Club innovation

Label Rouge

Viande de porc français



Agriculture raisonnée



Race à viande



Pêche responsable

Ville de Clichy-Sous-Bois

SCOLAIRE

# Menu de la Semaine du

10 décembre 2018

au 14 décembre 2018

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois: la Betterave

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<b>ENTREE</b>	Carottes aux noix Salade iceberg au bleu	Saucisson panaché + cornichon R: Sardine + citron	Velouté légumes	Salade coleslaw Concombres maïs	Endives vinaigrette Salade harmonie
<b>PLAT</b>	Sauté de bœuf pizzaiolo	Saucisse Fumée	Steack haché de poulet sauce barbecue	Carbonara de dinde	Filet de colin doré au beurre
	Falafels + sauce	Tarte chèvre tomates basilic	Omelette au fromage	Carbonara de saumon	
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Poêlée campagnarde	Lentilles à la paysanne	Pommes boulangères	Macaroni	Purée de légumes
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Pyrénée Edam	Fromage blanc + sucre Fromage blanc aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes Petit moulé riche en calcium	Petit suisse nature + sucre petit suisse aromatisé	Emmental Gouda
<b>DESSERT</b>	Gélifié vanille nappé caramel Gélifié caramel	 Fruit de saison	Flan pâtissier	 Fruit de saison	Crème dessert chocolat Crème dessert praliné

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Héloïse Fonnard	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  
Agriculture biologique



Club innovation  
Label Rouge



Viande de porc français  
Agriculture raisonnée



Race à viande  
Pêche responsable



Ville de Clichy-Sous-Bois

**SCOLAIRE**

# Menu de la semaine du

17 décembre 2018

au 21 décembre 2018

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois: la Betterave

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

Repas de fête

**VENDREDI**

<b>ENTREE</b>	Velouté de tomates	Crêpe au fromage Crêpe aux champignons	Taboulé oriental Salade de riz niçois	Velouté de Noël Butternut	Concombre bulgare Céleri rémoulade
<b>PLAT</b>	Nuggets + ketchup	Sauté de veau citron confit olives	Rôti de bœuf sauce forestière	Aiguillettes de poulet crousty + ketchup	Filet de Hoki sauce crème
	Nuggets de poisson + ketchup	Filet de colin citron confit olives	Crêpe au fromage	Aiguillettes de saumon sauce tartare	
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Tortis au pistou	Carottes miel cumin	Semoule + jus	Mousseline patate douce	Riz blanc
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Tomme blanche Saint Nectaire	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Pyrénée Cantal	Babybel	Vache qui rit Samos
<b>DESSERT</b>	Compote pommes bananes Compote de poires	Fruit de saison	Eclair chocolat	Gâteau cadeau vanille	Fruit de saison

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Héloïse Fonnard	Eric Poulain	Gwladys Royer

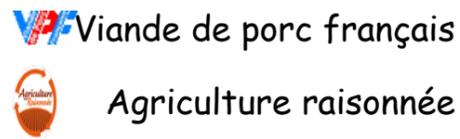
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.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



Produit de saison  
Agriculture biologique



Club innovation  
Label Rouge



Race à viande



Pêche responsable

Ville de Clichy-Sous-Bois

**SCOLAIRE**

# Menu de la semaine du

**24 décembre 2018**

**au 28 décembre 2018**

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois: la Betterave

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Repas de fête

<b>ENTREE</b>	Pizza au fromage		Crème de lentilles	Perles légumières miettes de saumon	Betteraves vinaigrette Macédoine vinaigrette
<b>PLAT</b>	Paupiette de veau au jus		Rôti de dinde	Cabillaud filet sauce tartare façon Fish and Chips	Bolognaise de thon
	Blanquette de poisson		Poisson pané + citron		
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Purée choux Bruxelles	Férieré	Epinards à la crème	Pommes de terre croquettes	Penne
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Camembert Brie		Samos Carré de l'Est	P'tit Louis	Bûche mi-chèvre Edam
<b>DESSERT</b>	Compote de pêches Compote de pommes		Fruit de saison	Maison enneigée caramel	Fruit de saison

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Héloïse Fonnard	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. »

Bon  
appétit !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	3-déc.-18	4-déc.-18	5-déc.-18	6-déc.-18	7-déc.-18
Semaine 1	Macédoine mayonnaise Betteraves vinaigrette	Roulade de volaille Œuf mayonnaise	Salade vitaminée vinaigrette	Potage poireaux pommes de terre	Salade grecque Salade verte vinaigrette
	Croque Monsieur	Gigot d'agneau aux herbes	Rôti de bœuf au jus	Rôti de porc au thym	Pépite colin pané 3 céréales
	Tarte au thon tomate	Colin sauce Nantua	Hoki sauce ciboulette	Pané sarrasin lentilles	
	Salade verte	Coquillettes	Haricots beurre aux oignons	Purée de framboisine	Chou fleur sauce mornay
	Gouda Cantal	Camembert Brie	Fromage blanc + sucre blanc aromatisé	Mimolette grise	Petit suisse aromatisé Petit suisse nature + sucre
Fruit de saison	Compote poires Abricots au sirop	Muffin	Fruit de saison	Moelleux au chocolat	
Semaine 3	Carottes aux noix iceberg au bleu	Saucisson panaché + cornichon R: Sardine + citron	Velouté légumes	Salade coleslaw Concombres maïs	Endives vinaigrette Salade harmonie
	Sauté de bœuf pizzaïolo	Saucisse Fumée	Steack haché de poulet sauce barbecue	Carbonara de dinde	Filet de colin doré au beurre
	Falafels + sauce	Tarte chèvre tomates basilic	Omelette au fromage	Carbonara de saumon	
	Poêlée campagnarde	Lentilles à la paysanne	Pommes boulangères	Macaroni	Purée de légumes
	Pyrénée Edam	Fromage blanc + sucre Fromage blanc aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes Petit moulé riche en calcium	Petit suisse nature + sucre petit suisse aromatisé	Emmental Gouda
	Gélifié vanille nappé caramel Gélifié caramel	Fruit de saison	Flan pâtissier	Fruit de saison	Crème dessert chocolat Crème dessert praliné
Semaine 4	Velouté de tomates	Crêpe au fromage aux champignons	Taboulé oriental Salade de riz niçois	Velouté de Noël Butternut	Concombre bulgare Céleri rémoulade
	Nuggets + ketchup	Sauté de veau citron confit olives	Rôti de bœuf sauce forestière	Aiguillettes de poulet crousty + ketchup	Filet de Hoki sauce crème
	Nuggets de poisson + ketchup	Filet de colin citron confit olives	Crêpe au fromage	Aiguillettes de saumon sauce tartare	
	Tortis au pistou	Carottes miel cumin	Semoule + jus	Mousseline patate douce	Riz blanc
	Tomme blanche Saint Nectaire	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Pyrénée Cantal	Babybel	Vache qui rit Samos
	Compote pommes bananes Compote de poires	Fruit de saison	Eclair chocolat	Gâteau cadeau vanille	Fruit de saison
	Semaine 5	Pizza au fromage	Férial	Crème de lentilles	Perles légumières miettes de saumon
Paupiette de veau au jus		Rôti de dinde		Cabillaud filet sauce tartare façon Fish and Chips	Bolognaise de thon
Blanquette de poisson		Poisson pané + citron			
Purée choux Bruxelles		Epinards à la crème		Pommes de terre croquettes	Penne
Camembert Brie		Samos Carré de l'Est		P'tit Louis	Bûche mi-chèvre Edam
Compote de pêches Compote de pommes		Fruit de saison		Maison enneigée caramel	Fruit de saison

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Héloïse Fonnard	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. »