



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

29 octobre 2018

au 2 novembre 2018

Bon appétit !

Le fruit du mois: la Poire

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	Concombres vinaigrette Céleri rémoulade	Potage de potiron	Salade riz niçoise Taboulé	Férié	Betteraves vinaigrette Choux fleurs vinaigrette
PLAT	Cordon bleu	Rôti de veau au thym	Poulet rôti au jus		Hoki Moqueca
	Poisson pané	Œufs brouillés au fromage	Crêpe au fromage		
ACCOMPAGNEMENT	Carottes Glacées Miel	Purée de pommes de terre	Petits Pois		Riz blanc
PRODUIT LAITIER	Fromy Fromage Ail et Fines Herbes	Emmental Tomme noire	Yaourt aromatisé Yaourt nature + sucre		Gouda Saint Paulin
DESSERT	 Fruit de saison	Beignet à la framboise	 Fruit de saison	Gélifié vanille Gélifié 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



Club innovation



Viande de porc français



Race à viande



Agriculture biologique

Label Rouge



Agriculture raisonnée



Pêche responsable

VILLE DE CLICHY-SOUS-BOIS

SCOLAIRE

Menu de la Semaine du

5 novembre 2018

au

9 novembre 2018

Bon appétit !

Le fruit du mois: la Poire

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI
Menu du centenaire 14-18

VENDREDI

ENTREE	Potage Dubarry	Salade iceberg surimi Concombre persillés	Salade coleslaw Radis beurre	 Potage du poilu	Salade Waldorf Macédoine vinaigrette
PLAT	Tarte 3 fromages	Emincé de volaille vallée d'Auge	Filet de colin doré au beurre	Pot au feu	Colin d'Alaska mariné à l'huile d'olive et citron vert
		Quenelles sauce tomate		Œuf dur soubise (aux oignons)	
ACCOMPAGNEMENT	Salade verte + vinaigrette	Giromonade 	Choux fleurs béchamel	Légumes du pot	Coquillette
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi- chèvre Carré de l'Est	Cantal Samos	Yaourt aromatisé Yaourt nature + sucre	Fromage à pâte fondue de la tranchée 	Petit suisse nature + sucre Petit suisse aromatisé
DESSERT	 Fruit de saison	Compote pommes fraises Compote pommes	 Fruit de saison	Poire au caramel de la ration	Eclair vanille

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

12 novembre 2018

au

16 novembre 2018

Bon appétit !

Le fruit du mois: la Poire



ENTREE	Saucisson sec cornichon R: œuf dur mayonnaise	Velouté de courgette	Tarte 3 fromages	Tomates vinaigrette Endives vinaigrette	Concombres vinaigrette Salade arc en ciel (céleri, tomates, maïs, vinaigrette)
PLAT	Rôti de boeuf sauce estragon	Sauté de veau au citron confit	Carbonade Flamande	Rôti de dinde sauce américaine	Brandade de poisson
	Filet de colin sauce estragon	Croc fromage	Cassolette de lieu	Falafels + sauce	
ACCOMPAGNEMENT	Carottes braisées	Semoule safranée	Riz pilaf	Haricots beurre à l'ail	
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc + sucre	Fromy Camembert	Petit moulé nature Brie	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Saint Paulin Edam
DESSERT	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Poires au sirop Abricots au sirop	Tarte aux pommes	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille

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

19 novembre 2018

au 23 novembre 2018

Bon appétit !

Le fruit du mois: la Poire

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	Carottes râpée aux raisins secs Salade Iceberg maïs	Concombres vinaigrette Tomates vinaigrette	Salade grecque Salade vitaminée	Céleri rémoulade Choux rouges aux pommes	Minestrone
PLAT	Boulette de veau sauce tomate	Marguerites au saumon + gruyère	Sauté d'agneau sauce provençale	Couscous boule bœuf / merguez	Filet de poisson meunière + citron
	Omelette aux champignons		Hoki sauce ciboulette	Couscous poisson	
ACCOMPAGNEMENT	Riz	Salade iceberg vinaigrette	Flageolets	Semoule et légumes couscous	Poêlée campagnarde
PRODUIT LAITIER	Petit suisse nature + sucre Petit suisse aromatisé	Carré de l'Est Edam	Saint-Nectaire Pyrénée	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Mimolette Camembert
DESSERT	 Fruit de saison	Compote pommes fraises Compote pommes	Crème dessert praliné Crème dessert vanille	 Fruit de saison	Eclair 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

26 novembre 2018

au 30 novembre 2018

Bon appétit !

Le fruit du mois: la Poire

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	Velouté légumes	Carottes râpées au citron Chou blanc vinaigrette	Tomates ciboulette Concombre vinaigrette	Salade piémontaise Riz niçois	Salade iceberg gouda Salade Waldorf
PLAT	Poulet Tandoori 	Paupiette de veau sauce chasseur	Garniture saumon dès de Brebis	Rôti de porc au jus	Paëlla poisson 
	Hoki sauce Tandoori 	Œuf dur sauce Mornay		Pané blé fromage épinard	
ACCOMPAGNEMENT	Semoule cannelle 	Epinards à la crème	Macaroni	Courgettes en escabèche	Riz paëlla
PRODUIT LAITIER	Petit suisse nature + sucre Petit suisse aromatisé	Samos Saint Nectaire	Fromy Brie	Velouté fruits	Tomme noire Saint Paulin
DESSERT	 Fruit de saison	Tarte Bourdaloue	Gélifié chocolat Gélifié vanille	 Fruit de saison	 Compote poires Compote pommes bananes

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. »

	29-oct.-18	30-oct.-18	31-oct.-18	1-nov.-18	2-nov.-18
Semaine 1	Concombres vinaigrette Céleri rémoulade	Potage de potiron 	Salade riz niçoise Taboulé	Férial	Betterave vinaigrette Chou fleur vinaigrette
	Cordon bleu	Rôti de veau au thym	Poulet rôti au jus		Hoki Moqueca 
	Poisson pané	Œufs brouillés au fromage	Crêpe au fromage		Riz blanc
	Carottes Glacées Miel	Purée de pommes de terre	Petits Pois		Gouda Saint Paulin
	Fromy Fromage Ail et Fines Herbes	Emmental Tomme noire	Yaourt aromatisé Yaourt nature + sucre		Gélifié vanille Gélifié chocolat
	 Fruit de saison	Beignet à la framboise 	Fruit de saison		
Semaine 2	05-nov.-18	06-nov.-18	07-nov.-18	08-nov.-18	09-nov.-18
	Potage Dubarry	Salade iceberg surimi Concombre persillés	Salade coleslaw Radis beurre 	Potage du poilu Pot au feu	Salade Waldorf Macédoine vinaigrette
	Tarte 3 fromages	Emincé de volaille vallée d'Auge Quenelles sauce tomate	Filet de colin doré au beurre	Œuf dur soubise	Colin d'Alaska mariné à l'huile d'olive et citron vert
	Salade verte + vinaigrette	Giromonade 	Choux fleurs béchamel	Légumes du pot Fromage à pâte fondue de la tranchée 	Coquilleton
	Bûchette mi- chèvre Carré de l'Est	Cantal Samos	Yaourt aromatisé Yaourt nature + sucre	Poire au caramel de la ration 	Petit suisse nature + sucre Petit suisse aromatisé
 Fruit de saison	Compote pommes fraises Compote pommes 	Fruit de saison		Eclair vanille	
Semaine 3	12-nov.-18	13-nov.-18	14-nov.-18	15-nov.-18	16-nov.-18
	Saucisson sec cornichon R: œuf dur mayonnaise 	Velouté de courgette	Tarte 3 fromages	Tomates vinaigrette Endives vinaigrette	Concombres vinaigrette Salade arc en ciel (céleri, tomates, maïs, vinaigrette)
	Rôti de boeuf sauce estragon	Sauté de veau au citron confit 	Carbonade Flamande 	Rôti de dinde sauce américaine	Brandade de poisson
	Filet de colin sauce estragon	Croc fromage	Cassolette de lieu	Falafels + sauce	0
	Carottes braisées	Semoule safranée 	Riz pilaf	Haricots beurre à l'ail	Saint Paulin Edam
Fromage blanc aromatisé Fromage blanc + sucre	Fromy Camembert	Petit moulé nature Brie	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	
 Fruit de saison	Mousse au chocolat	Poires au sirop Abricots au sirop 	Tarte aux pommes		
Semaine 4	19-nov.-18	20-nov.-18	21-nov.-18	22-nov.-18	23-nov.-18
	Carottes râpée aux raisins secs Salade Iceberg maïs	Concombres vinaigrette Tomates vinaigrette	Salade grecque Salade vitaminée	Céleri rémoulade Choux rouges aux pommes	Minestrone
	Boulette de veau sauce tomate	Marguerites au saumon + gruyère	Sauté d'agneau sauce provençale	Couscous boule bœuf / merguez	Filet de poisson meunière + citron
	Omelette aux champignons		Hoki sauce ciboulette	Couscous poisson	
	Riz	Salade iceberg vinaigrette	Flageolets	Semoule et légumes couscous	Poêlée campagnarde
Petit suisse nature + sucre Petit suisse aromatisé	Carré de l'Est Edam	Saint-Nectaire Pyrénée	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Mimolette Camembert	
 Fruit de saison	Compote pommes fraises Compote pommes	Crème dessert praliné Crème dessert vanille	 Fruit de saison	Eclair chocolat	
Semaine 5	26-nov.-18	27-nov.-18	28-nov.-18	29-nov.-18	30-nov.-18
	Velouté légumes	Carottes râpées au citron Chou blanc vinaigrette	Tomates ciboulette Concombre vinaigrette	Salade piémontaise Riz niçois	Salade iceberg gouda Salade Waldorf
	 Poulet Tandoori	Paupiette de veau sauce chasseur	Garniture saumon dès de Brebis	Rôti de porc au jus	Paëlla poisson 
	Hoki sauce Tandoori 	Œuf dur sauce Mornay		Macaroni	Pané blé fromage épinard
	Semoule cannelle 	Epinards à la crème	Fromy Brie	Courgettes en escabèche	Tomme noire Saint Paulin
Petit suisse nature + sucre Petit suisse aromatisé	Samos Saint Nectaire	Gélifié chocolat Gélifié vanille	Velouté fruits	Compote poires Compote pommes bananes	
 Fruit de saison	Tarte Bourdaloue		 Fruit de saison		

« 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. »