LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE du 02 au 06 Septembre 2019

Le fruit et le légume du mois:
le Raisin et le Céleri

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
c'est la rentrée				
Tomates persillées vinaigrette Concombres vinaigrette	Taboulé Salade de riz niçois (Riz, thon, tomates, poivron vert, poivron rouge, maïs, olives)	Carottes/Maïs Chou blanc aux pommes	Macédoine mayonnaise Chou fleur vinaigrette	Pastèque
Poisson pané + citron	Omelette au fromage	Cari de veau Falafels sauce cari	Escalope de dinde sauce tomates Filet de colin sauce tomates	Brandade
Coquillettes	Ratatouille/Pommes de terre	Riz madras (Riz, raisins secs, oignons, ananas)	Courgettes sauce tomates	Salade iceberg vinaigrette
Camembert Tomme blanche	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc + sucre	Edam Mimolette	Emmental Tomme grise	Petit moulé riche en calcium Saint Nectaire
Fruits de saison	Eclair chocolat	Fruits de saison	Gélifié chocolat Gélifié vanille	Compote de pêches Compote de pommes

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
Produit local
Viande bovine française
Viande de porc française
Pêche responsable

Menus après commission du 20 Mai 2019

La viande bovine est d'origine française

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE du 09 au 13 Septembre 2019

Clichy Sous-Bois envie d'avenir

Le fruit et le légume du mois:
le Raisin et le Céleri

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade Carottes râpées vinaigrette	Betteraves mimosa Haricots verts échalote	Concombres vinaigrette Salade iceberg aux croûtons	Melon	Tomates ciboulette Chou blanc aux raisins
Filet de poulet tandoori Poisson tandoori	Rôti de veau au thym Tarte chèvre tomates basilic	Bolognaise de thon	Carbonade Flamande Hoki sauce ciboulette	Pépite de filet colin pané aux trois céréales
Riz à l'indienne	Chou fleur à la crème	Macaroni + gruyère	Carottes persillées	Blé à la tomate sauce à part
Tomme noire Edam	Carré de l'est Saint Paulin	Coulommiers Bûche mélange	Petit suisse aromatisé Petit suisse + sucre	Velouté fruits
Liégeois vanille Liégeois chocolat	Fruit de saison	Compote pommes fraises Compote de pêche	Moelleux au chocolat	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
Club innovation
Viande bovine française
Pêche responsable
Agriculture Biologique
Produit local
Viande de porc française

Menus après commission du 20 Mai 2019

La viande bovine est d'origine française

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE du 16 au 20 Septembre 2019

Clichy Sous-Bois envie d'avenir

Le fruit et le légume du mois:
le Raisin et le Céleri

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Piémontaise Salade de lentilles	Céleri rémoulade Tomates persillées	Salade farandole (Maïs, radis rouge, chou blanc, salade, vinaigrette) Concombres vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette Salade arc en ciel (Céleri, tomates, maïs, vinaigrette)
Rôti de dinde sauce forestière Croc au fromage	Filet de colin sauce tomates	Rôti de bœuf mayonnaise Pané sarrasin lentilles	Boulette de veau sauce olives Œuf dur sauce mornay	Filet de hoki sauce brestoise
Purée de céleri	Duo courgettes en escabèche	Chou fleur béchamel	Semoule	Tortis au pistou
Fromage blanc + sucre Fromage blanc aromatisé	Fromage ail et fines herbes Fromy	Mimolette Saint Nectaire	Brie Camembert	Cantal Gouda
Fruits de saison	Compote pommes poires Cocktail de fruits	Tarte aux pommes	Fruits de saison	Crème dessert vanille Crème dessert 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
Produit local
Viande bovine française
Viande de porc française
Pêche responsable

Menus après commission du 20 Mai 2019

La viande bovine est d'origine française

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE du 23 au 27 Septembre 2019

Clichy Sous-Bois
envie d'avenir

Le fruit et le légume du mois:
le Raisin et le Céleri

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Saucisson à l'ail + cornichon Œufs durs mayonnaise	Pastèque	Salade iceberg maïs vinaigrette Carottes râpée à l'orange	Tomates basilic Chou rouge aux pommes vinaigrette
Croque Monsieur de dinde Omelette aux fines herbes	Rougail saucisse Rougail de colin	Pizza au fromage	Poulet basquaise Falafels + sauce	Filet de colin doré au beurre
Poêlée méridionale (Tomates, courgettes, aubergines, oignons, poivron rouge et poirvron jaune)	Riz pilaf	Salade iceberg vinaigrette	Pommes de terre vapeur quartiers	Haricots verts champignons
Samos Vache qui rit	Yaourt aromatisé Yaourt nature + sucre	Coulommiers Emmental	Gouda Saint Paulin	Coulommiers Brie
Compote de pommes biscuité Compote pommes bananes	Fruit de saison	Crème Mont blanc praliné Crème Mont blanc chocolat	Fruits de saison	Poires 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
Produit local
Viande bovine française
Viande de porc française
Pêche responsable

Menus après commission du 20 Mai 2019

La viande bovine est d'origine française