
















# Ville de Clichy-sous-Bois

Semaine du 05 au 09 avril



Collations					
		Pain et beurre	Fromage blanc Jus de pomme Barre Bretonne	Banane	Pain et barre de chocolat
SCOLAIRE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Férié</b>	<p>Potage de poireaux du chef </p> <p>Sauté de dinde sauce esterel </p> <p>Dés de colin sauce orientale </p> <p>Carottes BIO persillées </p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Cocktail de fruit au sirop</p> <p>Abricot au sirop</p>	<p><b>**Menu végétarien**</b> </p> <p>Salade de coquillettes BIO au pesto </p> <p>Pommes de terre BIO moutarde à l'ancienne </p> <p>Galette de boulgour et pois chiches sauce tomate</p> <p>Brocolis BIO sauce blanche </p> <p>Pont l'évêque AOP </p> <p>Saint paulin</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p><b>*La fête du printemps*</b></p> <p>Concombres BIO à la crème </p> <p>Sauté d'agneau sauce brune </p> <p>Boulettes de falafels BIO sauce fromage blanc </p> <p>Haricots plats &amp; flageolets</p> <p>Bûchette de chèvre</p> <p>Cake poire chocolat du chef </p>	<p>Salade iceberg et croûtons</p> <p>Salade iceberg et maïs</p> <p>Poisson meunière et citron </p> <p>Riz BIO </p> <p>Tomme grise</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Lacté saveur vanille</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>
		<p>Baguette et confiture d'abricots</p> <p>Fromage blanc nature aromatisé</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Barre muesli chocolat banane</p> <p>Lait demi écrémé</p> <p>Compote de pommes et abricots allégée en sucres</p>	<p>Baguette et barre de chocolat</p> <p>Yaourt à boire aromatisé abricot</p> <p>Fruit</p>	<p>Galette géante</p> <p>Lait chocolaté</p> <p>Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



viande charolaise



plat végétarien



appellation d'Origine Protégée



poisson issu de pêche durable



issu de l'agriculture biologique



plat du chef



Label Rouge

# Ville de Clichy-sous-Bois

Semaine du 12 au 16 avril



Collations	Pain et confiture	Briochette pépites de chocolat	Pain d'épice Lait Purée pomme poire	Barre muesli chocolat au lait	Pain et beurre
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SCOLAIRE	Lentilles à l'échalote Salade de haricots rouges et maïs Daube de bœuf provençale Merlu sauce champignons Petits pois carottes Munster AOP Emmental Fruit de saison BIO au choix	<b>**Menu végétarien**</b> Salade de champignons sauce fromage blanc ciboulette Chou chinois vinaigrette Boulettes de falafels BIO sauce tomate Semoule BIO et ratatouille BIO Tomme blanche Camembert Liégeois chocolat Liégeois vanille	Coleslaw BIO Céleri BIO rémoulade Roti de dinde au jus Crispidor Pommes de terre boulangères Fromage blanc aromatisé Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison au choix	Salade blé tomates Taboulé orge millet sarrasin Omelette BIO Haricots beurre à la tomate Petit moulé Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison BIO au choix	Radis et beurre Salade d'endives aux pommes Colin sauce basilic Boulgour BIO Mimolette St Paulin Purée de pomme banane BIO et sablé Purée de pomme poire BIO et sablé
	Gaufre poudrée Yaourt nature et sucre Compote pomme abricot allégée en sucres	Baguette et samos Lait demi écrémé Fruit	Pain au lait Lait demi écrémé Compote de pêche allégée en sucre	Muffin vanille pépites de chocolat Yaourt nature et sucre Jus d'orange	Viennoiserie Petit suisse et sucre Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



viande charolaise



plat végétarien



appellation d'Origine Protégée



poisson issu de pêche durable



issu de l'agriculture biologique



plat du chef



Label Rouge

# Ville de Clichy-sous-Bois

Semaine du 19 au 23 avril



## Vacances scolaires

Collations	Fromage blanc Jus d'orange  Pain et barre de chocolat	Lait Banane  Barre céréales chocolat banane	Petit suisse Jus de pomme  Pain d'épice	Lait Jus multivitaminé  Céréales	Yaourt nature Compote gourde  Pain et beurre
SCOLAIRE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p><b>**Menu végétarien**</b> </p> <p>Betteraves et maïs vinaigrette</p> <p>Asperges vinaigrette</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison BIO  au choix</p>	<p>Concombre BIO  façon tzatiki</p> <p>Carottes râpées BIO  vinaigrette citronnée</p> <p>Saute de porc sauce romarin </p> <p>Boulettes de soja au jus</p> <p>Fondu de poireaux et pommes de terre</p> <p>Fraidou</p> <p>Cantafras</p> <p>Gâteau basque</p> <p>Tarte aux poires Bourdaloue</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Cœurs de palmiers vinaigrette</p> <p>Merlu sauce curry </p> <p>Semoule BIO </p> <p>Gouda</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Pizza reine</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Roti de veau BIO  aux herbes</p> <p>Pané moelleux au gouda</p> <p>Carottes BIO  persillées</p> <p>Camembert</p> <p>Pointe de Brie</p> <p>Île flottante</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de mâche et noix</p> <p>Salade de mâche et croûtons</p> <p>Filet de saumon sauce citron</p> <p>Riz BIO semi-complet </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison BIO  au choix</p>
	<p>Cake breton en barre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Baguette et confiture de fraises</p> <p>Lait demi écrémé</p> <p>Fruit</p>	<p>Galette géante</p> <p>Petit suisse et sucre</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Baguette et miel</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Muffin tout chocolat</p> <p>Lait demi écrémé</p> <p>Compote de pêches allégée en sucre</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



viande charolaise



plat végétarien



appellation d'Origine Protégée



poisson issu de pêche durable



issu de l'agriculture biologique



plat du chef



Label Rouge

# Ville de Clichy-sous-Bois

Semaine du 26 au 30 avril



## Vacances scolaires

Collations	Lait Purée pomme abricot Pain et miel	Fromage blanc Jus de pomme Barre muesli choco banane	Lait Compote gourde Pain et kiri	Yaourt nature brassé Jus d'orange Galette géante	Lait Banane Pain et beurre
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SCOLAIRE	Fond d'artichaut vinaigrette Macédoine mayonnaise Sauté de boeuf sauce chasseur Omelette BIO sauce basquaise Pommes de terre Fromage blanc aromatisé Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison BIO au choix	Sardine et citron Clafoutis de carottes, pommes de terre et mozzarella Salade verte Tomme blanche Camembert Mousse au chocolat Mousse au citron	Chou blanc BIO vinaigrette Céleri BIO rémoulade Boulette de mouton à la catalane Galette de pois chiches sauce tomate Duo d'haricots verts et beurres à l'ail Saint paulin Edam Cake chocolat framboise du chef	Salade de riz aux olives Salade de pois chiches Rôti de porc au jus Nuggets de blé Brocolis BIO sauce blanche Pont l'évêque AOP Emmental Fruit de saison BIO au choix	Potage dubarry du chef Filet de colin pané Macaronis BIO Carré frais BIO Fromage frais demi-sel BIO Fruit de saison au choix
	Viennoiserie Petit suisse et sucre Jus de pomme	Baguette et beurre doux Lait chocolaté Fruit	Fondant au chocolat Fromage blanc aromatisé Fruit	Baguette et barre de chocolat Lait demi écrémé Fruit	Petit beurre Yaourt à boire aromatisé fraise Compote de pomme allégée en sucre

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



viande charolaise



plat végétarien



appellation d'Origine Protégée



poisson issu de pêche durable



issu de l'agriculture biologique



plat du chef



Label Rouge