

Collations	Barre muesli chocolat banane	Pain et beurre	Fromage blanc Jus de pomme Barre Bretonne	Banane	Briochette pépite de chocolat
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SCOLAIRE	<p>Taboulé</p> <p>Pommes de terre sauce ravigote</p> <p>Sauté de bœuf aux herbes </p> <p>Quenelles BIO sauce scrème </p> <p>Haricots beurres sauce tomate</p> <p>Pont l'évêque AOP </p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison BIO au choix </p>	<p>Salade d'endive</p> <p>Pomelos et sucre</p> <p>Filet de colin sauce agrumes </p> <p>Riz</p> <p>Gouda BIO </p> <p>Emmental BIO </p> <p>Purée de pomme pêche BIO et sablé </p> <p>Purée de pomme poire BIO et sablé </p>	<p>*Menu végétarien* </p> <p>Potage du géant du chef (H verts, épinards, pommes de terre) </p> <p>Omelette BIO </p> <p>Ratatouille BIO et macaroni BIO </p> <p>Vache qui rit Fromy</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Carottes râpées BIO vinaigrette à l'orange </p> <p>Chou rouge BIO vinaigrette </p> <p>Roti de porc sauce charcutière </p> <p>Crispidor</p> <p>Petits pois et pommes de terre</p> <p>Camembert Tomme blanche</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Mousse au citron</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cœurs de palmiers vinaigrette</p> <p>Fricassée de thon sauce armoricaine</p> <p>Blé BIO </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison BIO au choix </p>
	<p>Muffin chocolat pépites de chocolat</p> <p>Fromage blanc nature aromatisé</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Baguette et confiture d'abricots</p> <p>Petit suisse et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Galette géante</p> <p>Lait demi écrémé</p> <p>Compote de pomme fraise allégée en sucre</p>	<p>Barre muesli chocolat banane</p> <p>Lait demi écrémé</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et barre de chocolat</p> <p>Yaourt à boire aromatisé abricot</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



viande charolaise



appellation d'Origine Protégée



issu de l'agriculture biologique



plat végétarien



poisson issu de pêche durable



plat du chef



Label Rouge

Ville de Clichy-sous-Bois

Semaine du 08 au 12 mars

Collations	Pain et confiture	Pain au lait	Lait demi écrémée Banane Céréales	Barre muesli chocolat au lait	Pain et beurre
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SCOLAIRE	<p>Potage champignons du chef </p> <p>Jambon blanc </p> <p>Dés de poissons sauce citron </p> <p>Coquillettes et emmental râpé</p> <p>Pointe de Brie Coulommiers</p> <p>Fruit de saison BIO  au choix</p>	<p>Céleri BIO rémoulade </p> <p>Chou blanc BIO vinaigrette </p> <p>Sauté d'agneau sauce provençale </p> <p>Galette de pois chiches</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Petit moulé nature Petit moulé aux fines herbes</p> <p>Liégeois vanille caramel</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Champignons émincés sauce bulgare</p> <p>Chou chinois vinaigrette</p> <p>Steak hachés de bœuf au jus </p> <p>Pané moelleux gouda</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Fromage blanc et sucre Fromage blanc aromatisé</p> <p>Gâteau aux poires et noisettes du chef </p>	<p>*Menu végétarien* </p> <p>Salade verte BIO et maïs </p> <p>Salade verte BIO et noix </p> <p>Céréales Kasha (Sarrasin, orge, millet)</p> <p>Tomme grise Bleu</p> <p>Purée de pomme fraise et boudoirs Purée de pêche et boudoirs</p>	<p>Pommes de terre BIO vinaigrette ciboulette </p> <p>Lentilles BIO vinaigrette échalote </p> <p>Colin sauce persane </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Cantal AOP St Paulin </p> <p>Fruit de saison BIO  au choix</p>
	<p>Gaufre poudrée</p> <p>Jus d'orange</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Baguette et beurre</p> <p>Petit suisse et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et confiture de fraise</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Muffin vanille pépites de chocolat</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Viennoiserie</p> <p>Compote de pomme abricot allégée en sucre</p> <p>Lait demi écrémé</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 15 au 19 mars



Collations	Barre muesli chocolat banane	Pain et miel	Yaourt aromatisé Jus d'orange Croissant	Banane	Pain et beurre
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SCOLAIRE	Radis et beurre Salade d'endives et pommes Escalope de dinde sauce basquaise Nuggets de blé Coquillettes BIO Tomme blanche Carré Purée de pomme BIO et sablé Purée de pomme poire BIO et sablé	*Menu végétarien* Potage de courgette du chef Pizza tomate et fromage Salade verte BIO Yaourt aromatisé fraise BIO Yaourt nature BIO et sucre Fruit de saison au choix	Houmous du chef et pain polaire Sauté de bœuf sauce marenço Boulettes de soja sauce provençale Brocolis béchamel Emmental Edam Fruit de saison BIO au choix	Saucisson à l'ail et cornichons Terrine de légumes et mayonnaise Parmentier de carotte et soja BIO Salade verte St nectaire AOP Gouda Cocktail de fruits au sirop Poire au sirop	Salade iceberg et croûtons Salade iceberg et crumble de noisettes Filet de merlu sauce ciboulette Riz BIO Mimolette Montcadi croûte noire Crème dessert chocolat Crème dessert vanille
	Cake breton en barre Yaourt aromatisé Fruit	Baguette et confiture de fraises Lait chocolaté Fruit	Galette géante Petit suisse et sucre Jus de pomme	Baguette et miel Fromage blanc et sucre Jus d'orange	Muffin tout chocolat Lait demi écrémé 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 22 au 26 mars



Collations	Muffin vanille pépites de chocolat	Pain et miel	Lait demi écrémée Purée pomme poire Barre muesli chocolat banane	Pain au lait	Banane
	SCOLAIRE				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>*Menu végétarien* </p> <p>Betteraves BIO vinaigrette </p> <p>Macédoine BIO vinaigrette </p> <p>Crispidor</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Fromage blanc et miel</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Champignons émincés sauce fromage blanc ciboulette</p> <p>Chou rouge vinaigrette framboise</p> <p>Sauté de dinde sauce catalane </p> <p>Omelette BIO </p> <p>Gratin de chou-fleurs BIO et pommes de terre </p> <p>Buchette Camembert</p> <p>Crème dessert chocolat locale</p>	<p>Potage de tomate du chef </p> <p>Cuisse de poulet au jus </p> <p>Merlu sauce champignons </p> <p>Lentilles</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>au choix</p>	<p>Carottes râpées BIO vinaigrette </p> <p>Chou blanc BIO sauce cocktail </p> <p>Rôti de veau BIO sauce forestière </p> <p>Nuggets de pois chiches BIO </p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Samos</p> <p>Société crème</p> <p>Gâteau façon financier du chef </p>	<p>Cœurs de palmiers vinaigrette</p> <p>Asperges vinaigrette</p> <p>Poisson meuniere et citron </p> <p>Fusilli BIO </p> <p>Mimolette</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>au choix</p>
	<p>Viennoiserie</p> <p>Petit suisse et sucre</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Baguette et beurre doux</p> <p>Lait chocolaté</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et barre de chocolat</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Fondant au chocolat</p> <p>Lait demi écrémé</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et confiture de prunes</p> <p>Yaourt à boire aromatisé fraise</p> <p>Compote de pomme fraise 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 29 mars au 02 avril

Collations	Pain et beurre	Gaufre poudrée	Fromage blanc Jus multivitaminé Pain au lait	Banane	Barre muesli chocolat au lait
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SCOLAIRE	Salade verte BIO et croutons  Salade verte BIO et noix  Sauté de bœuf sauce stroganoff (carottes, paprika, concentré de tomate, oignons)  Lieu sauce estragon  Carottes BIO au cumin et pommes de terre  Fourme d'ambert AOP Emmental  Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	*Menu végétarien*  Potage de cresson du chef  Enchilada d'haricots rouges et maïs (H rouges, maïs, légumes ratatouille, oignons, emmental) Salade verte BIO  Gouda Port salut Fruit de saison BIO  au choix	Rillettes de sardines à l'espagnole du chef  Cordon bleu Nuggets de blé Blé BIO sauce tomate  Coulommiers Carré Fruit de saison BIO  au choix	Coleslaw BIO  Céleri BIO rémoulade  Cuisse de poulet aux herbes  Pané moelleux au gouda Mélange de légumes racines (carottes, céleri, navets) Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc aromatisé Beignet framboise Beignet aux pommes	Radis et beurre Salade d'endives et pommes Filet de merlu sauce crème  Purée d'haricots verts Fromage fondu BIO  Fromage 1/2 sel BIO  Purée de pomme BIO et boudoirs  Purée de pomme pêche BIO et boudoirs 
	Baguette et confiture Yaourt nature et sucre Fruit	Galette géante Fromage blanc aromatisé Jus d'orange	Viennoiserie Lait demi écrémée Compote de pêche allégée en sucres	Baguette et beurre Lait chocolaté Fruit	Madeleine Yaourt à boire aromatisé vanille 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

