



Ecole LE CONTROIS EN SOLOGNE

Semaine du 15/09 au 21/09

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon HVE	*	Salade de riz BIO mexicaine HO Montlouis		Saucisson ail	ভ	Céleri rémoulade	Tomates BIO vinaigrette
)éclinaison sans viande	Melon HVE	*	Salade de riz BIO mexicaine HO Montlouis		Concombre vinaigrette	*	Céleri rémoulade	Tomates BIO vinaigrette
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille		Rôti de porc HVE au jus	ভ	Colin meunière MSC		Raviolinis ratatouille PC (Plat végé) Montlouis	Pavé de poisson blanc sauce citron
)éclinaison sans viande	Croustillant fromager	6 ,	Nugget's de blé		Colin meunière MSC		Raviolinis ratatouille PC (Plat végé) Montlouis	Pavé de poisson blanc sauce citron
GARNITURE	Purée de pommes de terre		Carottes BIO persillées	AB	Haricots beurre HVE		PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Röstis de légumes
PRODUIT LAITIER	Gouda		Comte AOP		Fraidou		St Moret BIO	Petit moulé
DESSERT	Fromage frais aux fruits BIO	AB	Banane RUP		Poire fraiche	*	Compote pomme mangue	Eclair au chocolat
	Gaufre au sucre		Carré aux pommes 40 gr		Madelon chocolat		Pain au lait	Palmier
GOÛTER	Yaourt aromatisé		Petit suisse sucré		Dessert lacté vanille		Barre de chocolat 10gr goûters X 2	Yaourt sucré
	Fruit goûter		Compote de pommes banane		Jus Multifruit		Fromage blanc aromatisé aux fruits	Compote pomme fraise



Pâtisserie maison

Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de



saison







LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!



code à saisir : LCES41



Plat contenant du porc



Ecole LE CONTROIS EN SOLOGNE

Semaine du 22/09 au 28/09

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

code à saisir : LCES41

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw	Salade de pommes de terre tomates oeuf sauce tartare	Melon HVE	Concombre BIO en dès Vinaigrette	Pâté de campagne HVE
Péclinaison sans viande	Coleslaw	Salade de pommes de terre tomates oeuf sauce tartare	Melon HVE	Concombre BIO en dès vinaigrette	Friand au fromage
PLAT CHAUD	Saucisse de Toulouse HVE grillée	Aiguillettes de blé panées	Hachis parmentier VBF (Plat complet)	Sauté de volaille à la crème	Beignets au calamar nature
)éclinaison sans viande	Saucisses knack végétale	Aiguillettes de blé panées	Falafels de pois chiche	Accras de poisson	Beignets au calamar nature
GARNITURE	Lentilles BIO cuisinées	Épinards béchamel	Salade verte	Farfalles HVE	Brunoise de légumes à la crème
PRODUIT LAITIER	Chantaillou	Camembert BIO	Emmental BIO	Cantadou	Bûchette de chèvre BIO
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Cocktail de fruits coupelle	Crème dessert vanille BIO	Gâteaux aux pommes	Kiwi BIO AB
	Barre bretonne	Cake pépites de chocolat	Gaufrette quadro	Madeleines	Pain
GOÛTER	Jus de pomme goûters	Yaourt aromatisé	Yaourt sucré	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner 20gr Goûter
	Fromage blanc sucré	Compote pomme abricot HVE	Banane RUP	Cocktail de fruits coupelle	Jus Multifruit
Produit de saison Tout ou partie de ce paison Pâtisserie maison	plat est composé d'ingrédients crus de	Nouveauté		CLIC&MIAM!	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON
Fatisserie maison					APPÉTIT!

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.