



Ecole LE CONTROIS EN SOLOGNE

Semaine du 03/11 au 09/11

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
HORS D'ŒUVRE	Betteraves HVE vinaigrette		Choux rouges pommes et raisins	*	Salade verte et mimolette		Salade de pâtes fromage tomate vinaigrette		Céleri BIO rémoulade	AB [™]
)éclinaison sans viande	Betteraves HVE vinaigrette		Choux rouges pommes et raisins	*	Salade verte et mimolette		Salade de pâtes fromage tomate vinaigrette		Céleri BIO rémoulade	AB [™]
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille BIO	B	Filet de merlu sauce citron		Paupiette de veau nature		Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus		Colombo d'émincé de pois et blé	D *
)éclinaison sans viande	Croustillant fromager	<u>•</u>	Filet de merlu sauce citron		Galette de quinoa nature	D.	Aiguillettes de blé panées	D'	Colombo d'émincé de pois et blé	D,
GARNITURE	Courgettes provençale		Purée de pommes de terre		Flageolets BIO	AB	Haricots beurre HVE		Pommes vapeur	
PRODUIT LAITIER	Saint paulin BIO portion	B	Camembert BIO	AB	Petit moulé		Chanteneige BIO	AB	Gouda BIO	AB
DESSERT	Orange BIO	B	Mousse chocolat au lait		Fromage frais aux fruits BIO	AB	Banane RUP		Eclair vanille	
	Cake pépites de chocolat		Barre bretonne		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 plat est composé d'ingrédients crus de saison



Pâtisserie maison



Plat contenant du porc



Nouveauté



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!



code à saisir : LCES41



Plat contenant du porc



Ecole LE CONTROIS EN SOLOGN€

Semaine du 10/11 au 16/11

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

code à saisir : LCES41

	LUNDI	MARDI	MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
HORS D'ŒUVRE	Chou chinois vinaigrette		Salade de blé au jambon	ভ	Carottes râpées vinaigrette	*	Pâté de campagne HVE	8
)éclinaison sans viande	Chou chinois vinaigrette		Macédoine mayonnaise		Carottes râpées vinaigrette	*	Julienne de Betteraves vinaigrette	
PLAT CHAUD	Pizza au fromage (Plat complet)		Blanquette de volaille NOUVELLE AGRICULTURE		Jambon grill HVE	ভ	Gratiné de poisson au fromage MSC	
Péclinaison sans viande	Pizza au fromage (Plat complet)		Boulettes de soja	D .	Pané de sarrasin		Gratiné de poisson au fromage MSC	
GARNITURE	Salade verte		Jeunes carottes persillées		Lentilles		Beignets de courgettes	
PRODUIT LAITIER	Chanteneige BIO		Gouda BIO	AB	Bûchette de chèvre BIO	AB	Vache qui rit BIO	AB
DESSERT	Compote du jour BIO		Flan nappé caramel BIO	AB	Kiwi BIO	*AB	Cake au citron	P
	Moelleux fraise 30 gr		Moelleux chocolat		Chausson aux pommes		Biscuits BN Chocolat paquet individuel de 2 pièces	
GOÛTER	Fromage blanc sucré		Lait litre goûters		Petit suisse sucré		Yaourt sucré	
	Compote de pommes HVE		Fruit goûter		Jus de raisin goûters		Banane RUP	
Produit de saison Tout ou partie de ce saison Pâtisserie maison	plat est composé d'ingrédients crus de	Nouveauté			(LI(&MI	AM!	LE CHEF ET SON ÉO VOUS SOUHAITENT (APPÉTIT !	

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





Ecole LE CONTROIS EN SOLOGNE

Semaine du 17/11 au 23/11

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
HORS D'ŒUVRE	Taboulé BIO	AB P	Œuf dur mayonnaise		Crêpe au fromage	D ,	Salade verte croûtons et fromage	D *	Salade de pommes de terre charcutière	6
)éclinaison sans viande	Taboulé BIO	P AB	Œuf dur mayonnaise		Crêpe au fromage	D *	Salade verte croûtons et fromage	Ø,	Coleslaw	*
PLAT CHAUD	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE nature		Raviolinis ratatouille (Plat complet végé)		Steak Haché de veau nature		Saucisse HVE grillée	ভ	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	
Péclinaison sans viande	Pané de blé épinard fromage		Raviolinis ratatouille (Plat complet végé)		Croustillant fromager	D '	Saucisses knack végétale	D *	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	
GARNITURE	Petits pois Carottes BIO	A B	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET		Gratin de choux fleurs		Haricots blancs à la tomate	D *	Haricots verts HVE	
PRODUIT LAITIER	Brie pointe BIO	ΑB	Rondelé BIO	AB	Cantafrais		Vache qui rit BIO	AB	Petit moulé	
DESSERT	Crème dessert vanille BIO	ΑB	Yaourt fruit mixé fraise BIO	AB	Clémentine BIO	AB *	Tarte abricots		Poire BIO	AB *
	Petit beurre biscuit		Pain au lait		Cake aux pommes	P	Palet breton		Moelleux nature 40 gr	
GOÛTER	Fromage blanc aromatisé aux fruits		Barre de chocolat 10gr goûters X 2		Petit suisse sucré		Fromage blanc sucré		Dessert lacté chocolat	
	Cocktail de fruits coupelle		Yaourt sucré		Jus d'orange goûters		Compote pomme framboise		Fruit goûter	
Produit de saison			Nouveauté Nouveauté				_ D			





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











code à saisir : LCES41





Ecole LE CONTROIS EN SOLOGNE

Semaine du 24/11 au 30/11

BESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE								
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI			
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz niçoise	Velouté de tomate	Carottes râpées	Céleri BIO rémoulade AB	Pommes de terre au surimi			
)éclinaison sans viande	Salade de riz niçoise	Velouté de tomate	Carottes râpées	Céleri BIO rémoulade AB	Pommes de terre au surimi			
PLAT CHAUD	Sauté de porc HVE Dijonnaise	Hachis parmentier VBF (Plat complet)	Quiche à la volaille	Boulettes de soja	Beignets au calamar nature			
)éclinaison sans viande	Aiguillettes de blé panées	Pané de sarrasin	Tarte au fromage	Boulettes de soja	Beignets au calamar nature			
GARNITURE	Brunoise de légumes provençale	Salade verte	Salade verte	Pâtes BIO	Ratatouille BIO			
PRODUIT LAITIER	Carré ligueil	Fraidou	Vache qui rit BIO	Emmental BIO	Chanteneige BIO			
DESSERT	Liégeois chocolat BIO	Pomme BIO	Beignet chocolat noisette	Clémentine BIO AB	Compote du jour BIO			
	Carré fraise 40 gr	Brioche tranchée	Biscuits BN Chocolat paquet individuel de 2 pièces	Pain 56	Gâteau au chocolat			
GOÛTER	Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner 20gr Goûter	Petit suisse aux fruits	Petit moulé	Yaourt sucré			

Compote de poire

Fromage blanc sucré

Jus de pomme goûters

Fruit goûter

Jus Multifruit

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!

Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr

code à saisir : LCES41

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