



# MENU

Ecole LE CONTROIS EN SOLOGNE

Semaine du 05/01 au 11/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Betteraves HVE vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Salade de pâte BIO méditerranéenne	Pommes de terre façon piémontaise	Concombre BIO vinaigrette
éclinaison sans viande	Betteraves HVE vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Salade de pâte BIO méditerranéenne	Pommes de terre façon piémontaise	Concombre BIO vinaigrette
<b>PLAT CHAUD</b>	Lasagnes bolognaises VBF	Boulettes de soja	Emincé de volaille à la crème	Rôti de porc HVE nature	Dos de colin MSC à l'oseille
éclinaison sans viande	Lasagne de légumes Plat complet	Boulettes de soja	Aiguillettes de blé panées	Galette de quinoa provençale	Dos de colin MSC à l'oseille
<b>GARNITURE</b>	Salade verte	Poêlée de butternuts	Haricots verts HVE	Petits pois carottes	Pommes vapeur BIO
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Camembert BIO	Chanteneige BIO	Kiri BIO crème	St Moret BIO	Bûchette de chèvre BIO
<b>DESSERT</b>	Compote pomme abricot BIO	Galette des rois briochee aux pépites de chocolat	Crème dessert vanille BIO	Pomme BIO	Yaourt aromatisé BIO
<b>GOÛTER</b>	Palmier  Fromage blanc aromatisé aux fruits  Orange	Barre bretonne  Yaourt aromatisé  Jus de pomme goûters	Pain au lait  Petit suisse aux fruits  Compote de pommes banane	Moelleux nature 40 gr  Petit suisse sucré  Compote de pêche coupee	Gaufrette quadro  Fromage blanc sucré  Cocktail de fruits coupee

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

Pâtisserie maison

Plat contenant du porc

Nouveauté

CLIC & MIAM!

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN BON  
APPÉTIT !

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Taboulé BIO	Velouté de légumes maison	Friand au fromage	Rillettes HVE cornichons	Salade verte, mimolette, tomate vinaigrette
Déclinaison sans viande	Taboulé BIO	Velouté de légumes maison	Friand au fromage	Bâtonnière de légumes vinaigrette	Salade verte, mimolette, tomate vinaigrette
<b>PLAT CHAUD</b>	Escalope de volaille NOUVELLE AGRICULTURE sauce du jour	Tortellinis ricotta épinards béchamel (plat complet)	Boulettes de boeuf BIO sauce du jour	Saute de porc aux p'tits oignons HVE	Gratiné de poisson au fromage MSC
Déclinaison sans viande	Croustillant fromager	Tortellinis ricotta épinards béchamel (plat complet)	Boulettes de soja	Nugget's de blé	Gratiné de poisson au fromage MSC
<b>GARNITURE</b>	Haricots beurre HVE	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Carottes BIO persillées	Haricots blancs à la tomate	Purée de céleri
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Saint paulin BIO portion	Edam BIO	Petit moulé	Chanteneige BIO	Brie pointe BIO
<b>DESSERT</b>	Dessert lacté chocolat	Banane RUP	Yaourt aromatisé BIO	Compote de pêche et petit beurre	Tarte aux pommes
<b>GOÛTER</b>	Biscuits BN Chocolat paquet individuel de 2 pièces  Yaourt sucré  Cocktail de fruits coupelle	Cake Vanille  Fromage blanc aromatisé aux fruits  Jus Multifruit	Madeleine  Petit suisse aux fruits  Compote de poire	Moelleux fraise 30 gr  Petit suisse sucré  Pomme	Brioche tranchée  Confiture coupelle 30 gr  Yaourt aromatisé

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

**Pâtisserie maison**

**Plat contenant du porc**

**Nouveauté**

CLIC & MIAM!

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

code à saisir : LCES41



# MENU

Ecole LE CONTROIS EN SOLOGNE

Semaine du 19/01 au 25/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise BIO 	Médaillon de surimi	Carottes râpées vinaigrette 	Pommes de terre vinaigrette échalotes	Céleri BIO rémoulade 
PLAT CHAUD	Tarte au fromage 	Poulet rôti au jus	Nugget's de volaille	Boulettes de veau sauce barbecue	Dos de colin MSC sauce citron
GARNITURE	Tarte au fromage 	Aiguillettes de blé panées 	Nugget's de blé 	Boulettes de soja 	Dos de colin MSC sauce citron
PRODUIT LAITIER	Salade verte	Brocolis BIO 	Purée de pommes de terre	Julienne de légumes	Riz créole BIO 
DESSERT	Carré ligueil	Kiri BIO crème	Camembert BIO 	Gouda BIO 	Chantaillou
GOÛTER	Orange BIO	Gâteau au chocolat 	Poire BIO 	Crème dessert caramel	Compote du jour BIO
	Galette bretonne	Gaufre au sucre	Gaufrette vanille 23gr	Pain	Moelleux chocolat
	Fromage blanc sucré	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré	Fraidou	Fromage blanc aromatisé aux fruits
	Jus de raisin goûters	Compote pomme abricot HVE	Banane RUP	Cocktail de fruits coupelle	Pomme



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



Nouveauté

CLIC & MIAM!

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN BON  
APPÉTIT !



Pâtisserie maison



Plat contenant du porc

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://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.



# MENU

Ecole LE CONTROIS EN SOLOGNE

Semaine du 26/01 au 01/02

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Julienne de Betteraves vinaigrette	Salade de riz BIO mexicaine	Salade verte, maïs, fromage	Salade de pois chiches vinaigrette	Salade de Haricots verts BIO vinaigrette
Éclinaison sans viande	Julienne de Betteraves vinaigrette	Salade de riz BIO mexicaine	Salade verte, maïs, fromage	Salade de pois chiches vinaigrette	Salade de Haricots verts BIO vinaigrette
<b>PLAT CHAUD</b>	Saucisse HVE grillée	Sauté de volaille dijonnaise	Haché au boeuf VBF nature	Aiguillettes de blé panées	Brandade de poisson
Éclinaison sans viande	Saucisses knack végétale	Falafels de pois chiche	Pané de blé épinard fromage	Aiguillettes de blé panées	Brandade de poisson
<b>GARNITURE</b>	Lentilles	Carottes BIO persillées	Pâtes BIO	Ratatouille BIO	Salade verte BIO
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Rondelé BIO	Emmental BIO	Bûchette de chèvre BIO	Petit cotentin	Coulommiers BIO
<b>DESSERT</b>	Pomme BIO	Crème dessert chocolat BIO	Compote de pommes BIO	Flan pâtissier	Clémentine BIO
<b>GOÛTER</b>	Biscuits Petit Brun  Petit suisse sucré  Compote de pêche coupelle	Donut's  Yaourt nature s/sucre  Banane RUP	Moelleux chocolat  Fromage blanc aromatisé aux fruits  Jus d'orange goûters	Pain au lait  Barre de chocolat 10gr goûters X 2  Compote pomme framboise	Carré abricot 40 gr  Yaourt sucré  Cocktail de fruits coupelle



Produit de saison

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



Nouveauté

CLIC & MIAM!

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN BON  
APPÉTIT !

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://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.



Pâtisserie maison



Plat contenant du porc