



MENU

Ecole LE CONTROIS EN SOLOGNE

Semaine du 04/05 au 10/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette	Salade de lentilles, emmental vinaigrette	Riz au thon mayonnaise	Concombre HVE vinaigrette	
végétarien sans viande	Carottes râpées vinaigrette	Salade de lentilles, emmental vinaigrette	Riz au thon mayonnaise	Concombre HVE vinaigrette	
PLAT CHAUD	Gratin de coquillettes au cheddar	Cordon bleu de volaille	Moussaka VBF	Filet de poisson meunière nature	
végétarien sans viande	Gratin de coquillettes au cheddar	Croustillant fromager	Lasagne de légumes Plat complet	Filet de poisson meunière nature	
GARNITURE	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Ratatouille BIO	Salade verte	Purée de patate douce	
PRODUIT LAITIER	Rondelé BIO	Tomme noire	Coulommiers	Petit suisse sucré	
DESSERT	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Kiwi IGP France	Yaourt fruit mixé fraise BIO	Eclair au chocolat	
GOÛTER	Palmier Yaourt aromatisé Pomme	Moelleux chocolat Petit suisse aux fruits Jus Multifruit	Gaufrette vanille 23gr Yaourt sucré Compote de pêche coupelle	Pain Fraidou Banane RUP	

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

Nouveauté

Pâtisserie maison

Plat contenant du porc



**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.



MENU

Ecole LE CONTROIS EN SOLOGNE

Semaine du 11/05 au 17/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes vinaigrette, mozzarella et pesto	Céleri rémoulade	Piémontaise		
Variantes sans viande	Salade de pâtes vinaigrette, mozzarella et pesto	Céleri rémoulade	Raïta de betteraves		
PLAT CHAUD	Filet de poulet LNA FR basquaise	Couscous végétarien aux pois chiches	Colin pané MSC		
Variantes sans viande	Galette de quinoa provençale	Couscous végétarien aux pois chiches	Colin pané MSC		
GARNITURE	Haricots beurre HVE	Semoule HVE	Julienne de légumes à la crème		
PRODUIT LAITIER	Camembert BIO	Edam	Chanteneige BIO		
DESSERT	Orange	Yaourt aromatisé BIO	Rouelle de pommes		
GOÛTER	Carré abricot 40 gr Yaourt sucré Compote pomme framboise	Biscuits Petit Brun Fromage blanc aromatisé aux fruits Banane RUP	Pain au lait Barre de chocolat 10gr goûters X 2 Jus d'orange goûters		

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

Nouveauté

Pâtisserie maison

Plat contenant du porc

















**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.

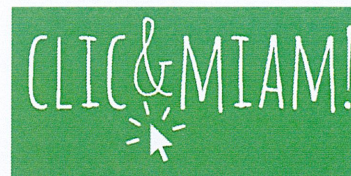
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Radis HVE Croc au sel 	Taboulé 	Betteraves HVE vinaigrette	Pommes de terre Cauchoises au jambon	Macédoine mayonnaise
déclinaison sans viande	Radis HVE Croc au sel 	Taboulé 	Betteraves HVE vinaigrette	Salade de chou blanc emmental mayonnaise	Macédoine mayonnaise
PLAT CHAUD	Tandoori de volaille	Gratiné de poisson au fromage MSC	Rôti de porc à l'estragon 	Escalope de volaille normande	Nugget's de blé ketchup 
déclinaison sans viande	Falafels de pois chiche nature	Gratiné de poisson au fromage MSC	Pané de blé épinard fromage 	Pané de sarrasin 	Nugget's de blé ketchup 
GARNITURE	Riz créole BIO 	Carottes BIO persillées 	Pommes rissolées HVE	Petits pois	Purée de courgettes
PRODUIT LAITIER	Gouda	Chantailou	Bûchette de chèvre BIO 	Pont l'évêque AOP	Petit cotentin Ail et Fines herbes
DESSERT	Compote pomme mangue	Fromage blanc aux fruits BIO 	Fraises fraîches	Tarte normande 	Banane RUP
GOÛTER	Petit fourré au chocolat Petit suisse aux fruits Orange	Pain Pâte à tartiner 20gr Goûter Pomme	Petit beurre biscuit Fromage blanc aromatisé aux fruits Cocktail de fruits coupelle	Barre bretonne Yaourt sucré Jus Multifruit	Gâteau au yaourt Yaourt aromatisé Compote pomme abricot HVE

 **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 !

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.