



MENU

Ecole LE CONTROIS EN SOLOGNE

Semaine du 08/06 au 14/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Tomates vinaigrette	Taboulé	Rosette cornichons	Salade de pois chiches à la menthe
végétarien sans viande	Macédoine mayonnaise	Tomates vinaigrette	Taboulé	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pois chiches à la menthe
PLAT CHAUD	Jambon grill CE2	Gratin de gnocchis et épinards au fromage	Boulettes de boeuf BIO sauce tomate	Emincé de volaille forestière	Colin pané MSC
végétarien sans viande	Pané de sarrasin	Gratin de gnocchis et épinards au fromage	Boulettes de soja	Nugget's de blé	Colin pané MSC
GARNITURE	Purée de potiron	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Haricots verts HVE	Pommes de terre au thym	Ratatouille BIO
PRODUIT LAITIER	Yaourt fruits mixés pêche BIO	Brie pointe	Tomme grise BIO	Bûchette de chèvre BIO	Fraidou
DESSERT	Nectarine Fraiche BIO	Compote pomme abricot BIO	Banane RUP	Faiselle	Beignet aux pommes
GOÛTER	Pain Petit moulé Cocktail de fruits coupelle	Gâteau au chocolat Petit suisse aux fruits Jus Multifruit	Gaufrette vanille 23gr Fromage blanc sucré Compote de pêche coupelle	Moelleux nature 40 gr Fromage blanc aromatisé aux fruits Pomme	Galette bretonne Yaourt sucré Banane RUP

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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Emincé bicolore	Concombre BIO vinaigrette	Nem aux légumes	Pastèque	Salade de pâtes vinaigrette, mozzarella et pesto
végétarien sans viande	Emincé bicolore	Concombre BIO vinaigrette	Nem aux légumes	Pastèque	Salade de pâtes vinaigrette, mozzarella et pesto
PLAT CHAUD	Rôti de dinde au jus	Hachis parmentier VBF (Plat complet)	Sauté de porc HVE au caramel	Chili Végétarien	Dos de colin crème d'aneth
végétarien sans viande	Pané de blé épinard fromage	Lasagnes ricotta chèvre épinards	Boulettes de soja	Chili Végétarien	Dos de colin crème d'aneth
GARNITURE	Röstis de légumes	Salade verte	Poêlée asiatique	Riz nature	Carottes vichy
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit BIO	Carré ligueil	Chanteneige BIO	Petit suisse nature BIO et dosette de sucre	Emmental BIO portion
DESSERT	Pomme BIO	Crème dessert vanille BIO	Yaourt aromatisé BIO	Gâteau au chocolat	Nectarine Fraiche BIO
GOÛTER	Gaufrette quadro Petit suisse aux fruits Compote de poire	Biscuits Petit Brun Yaourt sucré Banane RUP	Moelleux chocolat Fromage blanc sucré Jus d'orange goûters	Carré abricot 40 gr Yaourt aromatisé Orange	Pain au lait Barre de chocolat 10gr goûters X 2 Compote pomme framboise

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.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de maïs,
emmental vinaigrette

Lentilles vinaigrette

Melon



Tomates vinaigrette



Salade de blé à la
provençale

végétal sans viande

Salade de maïs,
emmental vinaigrette

Lentilles vinaigrette

Melon



Tomates vinaigrette



Salade de blé à la
provençale

PLAT CHAUD

Pâtes bolognaises
végétales



Filet de poulet
NOUVELLE
AGRICULTURE nature

Jambon blanc HVE
froid



Merguez grillées
nature

Beignets au calamar
nature

végétal sans viande

Pâtes bolognaises
végétales



Croustillant fromager



Oeufs dur mayonnaise

Saucisses knack
végétale



Beignets au calamar
nature

GARNITURE

PAS
d'accompagnement
car PLAT COMPLET

Épinards béchamel

Taboulé BIO



Gratin dauphinois

Petits pois carottes

PRODUIT LAITIER

Camembert BIO



Rondelé BIO



Brie pointe

Chanteneige BIO



Edam BIO



DESSERT

Abricot frais BIO



Eclair vanille

Fromage blanc sucré

Dessert lacté chocolat

Cocktail de fruits

GOÛTER

Petit fourré au
chocolat

Petit suisse aux fruits

Compote de pommes
banane

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

Cake aux pommes

Petit suisse sucré

Compote pomme
abricot HVE

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.