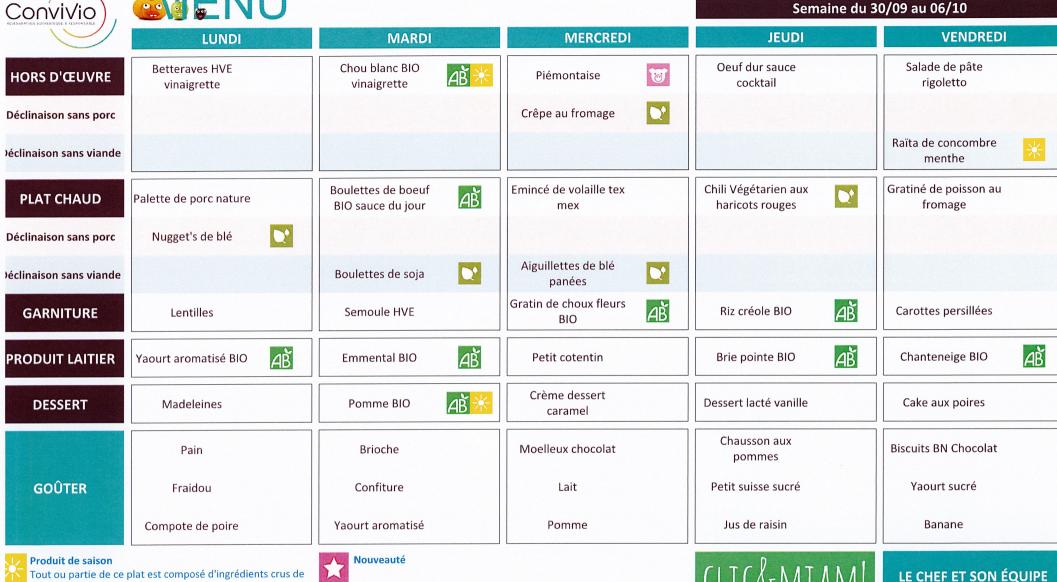
Ecole LE CONTROIS EN SOLOGNE







LE CHEF ET SON ÉQUIPE **VOUS SOUHAITENT UN BON** APPÉTIT!



code à saisir : LCES41

Pâtisserie maison

saison

MILL



Convivio	MENU		Ecole LE CONTROIS EN SOLOGNE Semaine du 07/10 au 13/10		
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé /	Macédoine mayonnaise BIO	Concombres tomates et maïs vinaigrette	Carottes HVE râpées vinaigrette	Saucisson ail HVE
Déclinaison sans porc					Julienne de Betteraves vinaigrette
Péclinaison sans viande					
PLAT CHAUD	Poulet rôti au jus	Tarte au fromage	Steak haché boeuf nature	Lamelle Kebab méditerranéenne	Dos de colin MSC sauce citron
Déclinaison sans porc					
)éclinaison sans viande	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales		Croustillant fromager	Pané de blé épinard fromage	
GARNITURE	Haricots verts BIO	Salade verte	Pâtes BIO AB	Frites au four	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Coulommier BIO	Cantadou	Camembert BIO	Fraidou	Gouda AOP
DESSERT	Liégeois chocolat BIO AB	Compote de pommes banane	Cocktail de fruits coupelle	Kiwi	Tarte aux pommes
	Moelleux nature	Pain	Cake Vanille	Barre bretonne	Biscuit Petit Beurre
GOÛTER	Yaourt aromatisé	Barre de chocolat	Petit suisse sucré	Yaourt sucré	Fromage blanc aromatisé
	Poire	Jus de pomme	Jus Multifruit	Compote pomme framboise	Cocktail de fruits
Produit de saison Tout ou partie de ce	plat est composé d'ingrédients crus de	Nouveauté		CITCREMIAMI	LE CHEF ET SON ÉQUIPE





code à saisir : LCES41

saison Pâtisserie maison



Convivio)			Semaine du 14/10 au 20/10		
NUSTABLE ON AST RECTION & CONTRACT	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Médaillon de surimi	Salade verte croûtons et fromage	Céleri BIO rémoulade 💥 🗚	Betteraves HVE vinaigrette	Salade de pommes de terre tomates oeufs mayonnaise
Déclinaison sans porc					
)éclinaison sans viande					
PLAT CHAUD	Rôti de dinde au curry	Lasagnes ricotta épinards	Blanquette de volaille	Saucisse Knack de porc HVE nature	Beignets au calamar nature
Déclinaison sans porc				Omelette nature	
)éclinaison sans viande	Poisson meunière nature		Gratiné de poisson à la provençale		
GARNITURE	Gratin de patates douce au fromage	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Riz créole BIO	Ratatouille BIO	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Carré d'as ail et fines herbes	Rondelé	Bûchette de chèvre BIO	Comte AOP
DESSERT	Compote pomme abricot BIO	Raisin frais	Fromage blanc sucré	Cake myrtilles	Banane RUP
	Petit fourré abricot	Cake aux pommes	Pain	Gaufrette quadro	Pain au lait
GOÛTER	Fromage blanc sucré	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Lait	Confiture



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

Jus de raisin



Nouveauté

Compote de pêche







Banane

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

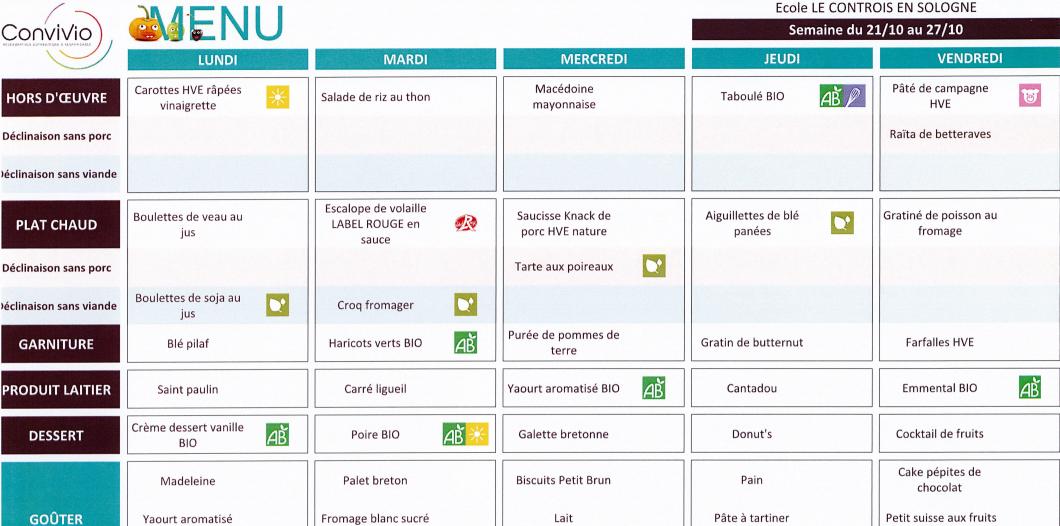
Yaourt sucré



code à saisir : LCES41

Yaourt aromatisé





Cocktail de fruits coupelle

Compote de pommes HVE

Banane RUP

Jus Multifruit

Pomme

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



MIII

Plat contenant du porc

Pâtisserie maison

Ecole LE CONTROIS EN SOLOGNE Semaine du 28/10 au 03/11

	MENU				Ecole LE CONTROIS EN SOLOGNE Semaine du 28/10 au 03/11				
CONVIVIO BESTADRATORS AUTREMITICAL A VENDONSABLE	LUNDI MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		
	Pommes de terre au				Chou blanc au				VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	surimi		Œuf dur mayonnaise		fromage	*	Velouté de potiron		
Déclinaison sans porc									
)éclinaison sans viande									
PLAT CHAUD	Nugget's de volaille BIO	1B	Crêpe au fromage	D'	Longe de porc HVE sauce barbecue	ख	Coquillettes bolognaises		
Déclinaison sans porc					Palet végétarien maraîcher	D'			
Péclinaison sans viande	Nugget's de blé	?					Coquillettes sauce tomate Plat complet	D *	
GARNITURE	Petits pois HVE		Salade verte		Duo de carottes et pommes de terre		PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET		
PRODUIT LAITIER	Brie pointe BIO	B	Rondelé		Vache qui rit BIO	AB	Mimolette		
DESSERT	Pomme BIO	*	Flan nappé caramel BIO	AB	Compote pomme fraise		Gâteau au yaourt		
	Carré fraise		Brioche tranchée		Biscuits BN Chocolat		Pain		
GOÛTER	Yaourt aromatisé		Pâte à tartiner		Petit suisse aux fruits		Petit moulé		
	Compote de poire		Fromage blanc sucré		Jus de pomme goûters		Pomme	*	



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



Nouveauté











code à saisir : LCES41