MENUS DE LA CANTINE DE CLERE-LES-PINS

Novembre

	Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre SV	Jeudi 5 novembre VG	Vendredi 6 novembre
Entrée	Macédoine, mayonnaise	Rillettes de thon	Choux rouge	Salade de pâtes au pesto
Plat	Pilon de poulet	Poisson sauce échalote, citron	Quiche au chèvre	Sauté de porc
Garniture	Haricot beurre	Riz	Salade	Carottes vapeurs
Fromage				Brie BIO
Dessert	Crème au chocolat	Fruit	Compote BIO et gâteau	Fruit

	Lundi 9 novembre	Mardi 10 novembre SV	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre VG
Entrée		Brocolis BIO vinaigrette	Saucisson sec	Carottes râpées
Plat	Paëlla au poulet	Poisson meunière	Escalope de dinde	Parmentier de lentilles
Garniture	Fruits de mer et chorizo	Farfalle BIO	Epinard à la crème	Salade
Fromage	Bleu d'Auvergne AOP BIO			
Dessert	Fruit	Yaourt nature BIO	Crème à la vanille	Mousse au chocolat

Les menus peuvent varier selon les stocks.

La liste des aliments allergènes est disponible sur le site internet de la commune.

Lexique

* **VG** Menu végétarien	Equitable
SV Menu sans viande	Appellation Origine Contrôlée
Label rouge	Produit local
H.V.E / C.E.2	Menu avec porc
Indication Géographique Protégée	Appellation origine protégée
BIO	Pêche Durable

MENUS DE LA CANTINE DE CLERE-LES-PINS

Novembre

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre VG	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée	Tartine de chèvre frais	Houmous	Œuf dur, mayonnaise	Coleslaw
Plat	Sauté de poulet au curry	Sauté de nouilles aux œufs	Rôtis de porc	Poisson poireaux, chorizo
Garniture	Boulgour	et légumes	Brocolis BIO	Quinoa BIO
Fromage				Brie Bio
Dessert	Clémentine	Crème caramel	Semoule au lait	Pomme

	Lundi 23 novembre VG	Mardi 24 novembre	Jeudi 26 novembre SV	Vendredi 27 novembre
Entrée	Crêpe au fromage	Rillettes du Mans	Céléris rémoulade	Salade de riz feta et olives
Plat	Burritos aux haricots rouges,	Sauté de canard	Brandade de poisson	Chipolatas
Garniture	Et légumes, cheddar râpé	Mogettes IGP	Salade	Emincé de choux rouge, lardons
Fromage		Emmental BIO		
Dessert	Gâteau aux pommes	Fruit	Fromage blanc	Beignet au chocolat

Les menus peuvent varier selon les stocks.

La liste des aliments allergènes est disponible sur le site internet de la commune.

Lexique

* **VG** Menu végétarien	Equitable
SV Menu sans viande	Appellation Origine Contrôlée
Label rouge	Produit local
H.V.E / C.E.2	Menu avec porc
Indication Géographique Protégée	Appellation origine protégée
BIO	Pêche Durable