MENU

TREMBLAY LES VILLAGES

Semaine du 26/10 au 01/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Carottes râpées maïs et fromage vinaigrette	Rosette cornichons		
Déclinaison sans viande			Chou blanc mayonnaise		
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille	Riz façon cantonais végétarien	Gratin Dauphinois	Jambon de dinde sauce barbecue	Coquillettes bolognaises BIO
Déclinaison sans viande	Nugget's de blé			Omelette nature	Bolognaise Végétale
GARNITURE	Blé à la tomate	PLAT COMPLET	Salade verte	Purée de pommes de terre	PLAT COMPLET / Fondue de choux verts
PRODUIT LAITIER	Brie pointe		Yaourt nature et dosette de sucre	Saint nectaire	Petit suisse aux fruits BIO
DESSERT	Madeleines	Pomme cuite au chocolat		Chou à la vanille	Donut's
LES GOUTERS	Brioche tranchée / Confiture fraise Yaourt aromatisé Jus Multifruit	Carré aux pommes Lait Fruit	Biscuits fourrés chocolat Fromage blanc sucré Fruit	Pain au lait / Barre de chocolat Petit suisse sucré Compote	Galette St Michel Lait chocolat Fruit

Produit de saison

BIO

Viande labélisée française

Plat contenant du porc

Produit élaboré dans notre cuisine

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur : **www.clicetmiam.fr**

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : TLV

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (évenements, grèves…)

MENU

TREMBLAY LES VILLAGES

Semaine du 02/11 au 08/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Rillettes		
Déclinaison sans viande			Salade maïs, iceberg sauce blanche		
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF	Paupiette au veau sauce barbecue	Rôti de dinde moutarde à l'ancienne	Croq fromager	Beignets au calamar nature
Déclinaison sans viande	Lasagne de légumes	Boulgour, petits pois et carottes	Colombo de lentilles BIO		
GARNITURE	Salade verte	Boulgour BIO	Riz créole	Purée de brocolis CE2	Gratin de choux fleurs BIO
PRODUIT LAITIER	Chaource AOP	Fromage blanc sucré		Mimolette	Fondu président
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Cake marbré	Fruit frais	Fruit frais	Cake au citron
LES GOUTERS	Biscuits fourrés chocolat Yaourt sucré Fruit	Brioche tranchée / Pâte à tartiner sans huile de palme Lait chocolat Compote	Gaufrette quadro Petit suisse sucré Fruit	Carré fraise Lait Compote	Briochette pépite de chocolat Fromage blanc sucré Fruit

Produit de saison

BIO

Viande labélisée française

Plat contenant du porc

Produit élaboré dans notre cuisine

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : TLV

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (évenements, grèves…)

MENU

TREMBLAY LES VILLAGES

Semaine du 09/11 au 15/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Carottes râpées BIO vinaigrette			Chou blanc CE2 au fromage
Déclinaison sans viande					
PLAT CHAUD	Aiguillettes de blé panées	Paupiette de volaille aux herbes		Lasagnes bolognaises VBF	Lamelle Kebab sauce tomate
Déclinaison sans viande		Curry de pois chiches coco bio		Lasagnes ricotta chèvre épinards	Croq fromager
GARNITURE	Petits pois BIO	Riz créole BIO		Salade verte	Pommes lamelle vapeur HVE
PRODUIT LAITIER	Pont l'évêque AOP	Croc'lait BIO		Coulommiers	
DESSERT	Fruit frais			Liégeois chocolat	Crêpe sucrée
LES GOUTERS	Biscuits fourrés fraise Fromage blanc sucré Jus de pomme	Briochette pépite de chocolat Lait chocolat Fruit		Palet breton Lait Compote	Emmental Fruit Pain de mie

Produit de saison

BIO

Viande labélisée française

Plat contenant du porc

Produit élaboré dans notre cuisine

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : TLV

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (évenements, grèves…)

MENU

TREMBLAY LES VILLAGES

Semaine du 16/11 au 22/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Coleslaw BIO		
Déclinaison sans viande					
PLAT CHAUD	Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron	Tomates farcies au jus	Saucisse CE2 grillée	Nugget's de blé	Hachis parmentier BIO
Déclinaison sans viande	Pizza au fromage	Pané de blé épinard fromage	Saucisse knack végétale		Hachis parmentier de lentilles corail
GARNITURE	Petits pois	Riz nature	Haricots blancs à la tomate	Coquillettes	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits BIO	Saint nectaire		Edam	Fromage blanc sucré
DESSERT	Beignet chocolat noisette	Fruit frais	Crème dessert caramel	Cake orange cannelle	Eclair vanille
LES GOUTERS	Carré fraise Lait chocolat Compote	Madeleines Fromage blanc sucré Fruit	Confiture fraise Lait Fruit	Biscuits fourrés chocolat Yaourt aromatisé Fruit	Brioche Pâte à tartiner sans huile de palme Jus de raisin

Produit de saison

BIO

Viande labélisée française

Plat contenant du porc

Produit élaboré dans notre cuisine

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : TLV

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (évenements, grèves…)

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

TREMBLAY LES VILLAGES

Semaine du 23/11 au 29/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées BIO vinaigrette	Pâté de Volaille	Rosette cornichons		
Déclinaison sans viande		Œuf dur mayonnaise	Choux rouges vinaigrette		
PLAT CHAUD	Beignets au calamar nature	Pennes et choux fleurs au Boursin	Paupiette au veau sauce barbecue	Raviolinis au fromage sauce tomate	Gratiné de poisson au fromage MSC
Déclinaison sans viande			Boulettes de blé façon thaï		
GARNITURE	Haricots verts BIO ail et persil	Plat complet	Blé pilaf	Plat complet	Purée de carottes
PRODUIT LAITIER				Petit suisse sucré	Fondu président
DESSERT	Crème dessert vanille	Gâteau basque	Ile flottante crème anglaise	Fruit frais	Gâteau au chocolat
LES GOUTERS	Pain au lait / Barre de chocolat Fromage blanc sucré Jus d'orange	Galette St Michel Petit suisse aux fruits Compote	Moelleux chocolat Lait Fruit	Palmiers Yaourt sucré Compote	Saint paulin Fruit Pain de mie

Produit de saison

BIO

Viande labélisée française

Plat contenant du porc

Produit élaboré dans notre cuisine

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : TLV

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (évenements, grèves…)

MENU

TREMBLAY LES VILLAGES

Semaine du 30/11 au 06/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
Déclinaison sans viande					
PLAT CHAUD	Bolognaise Végétale	Emincé de volaille LNA FR à l'aigre douce	Quenelles de veau sauce tomate	Tartiflette à la volaille	Lasagne au saumon
Déclinaison sans viande		Dhal de lentilles	Omelette nature	Minis Bries panés	Aiguillettes de blé panées
GARNITURE	Coquillettes	Riz nature	Purée de pommes de terre	Salade verte	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Brie pointe	Petit suisse aux fruits	Pont l'évêque AOP	Bleu de Bresse	Yaourt sucré BIO
DESSERT	Barre bretonne	Fruit frais	Gaufre au sucre	Gâteau au yaourt	Fruit frais
LES GOUTERS	Biscuits fourrés chocolat Yaourt aromatisé Jus d'ananas	Gelée de groseille Lait Fruit	Carré fraise Fromage blanc sucré Compote	Miel Petit suisse sucré Fruit	Briochette pépite de chocolat Lait chocolat Compote

Produit de saison

BIO

Viande labélisée française

Plat contenant du porc

Produit élaboré dans notre cuisine

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : TLV

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (évenements, grèves…)