

RESTAURATION
LYCEE CAMILLE CLAUDEL

Semaine du **lundi, 4 novembre 2024** au **vendredi, 8 novembre 2024**

lundi, 4 novembre 2024

Filet de poisson Carottes BIO Fromage ou Yaourt Fruit	Salade Bar Haché tradition bolognaise BIO Fusilli Crème vanille BIO	SALADERIE SALADERIE FERMEE
--	--	-----------------------------------

mardi, 5 novembre 2024

Tomates farcies maison Salade verte Fromage ou Yaourt Fruit	Salade Bar Sauté de dinde Semoule de couscous Ile flottante	SALADERIE SALADERIE FERMEE
--	--	-----------------------------------

jeudi, 7 novembre 2024

Chipolatas Haricots verts Fromage ou Yaourt Fruit	Salade Bar Lapin provençale Frites Pâtisserie	SALADERIE SALADERIE FERMEE
--	--	-----------------------------------

vendredi, 8 novembre 2024

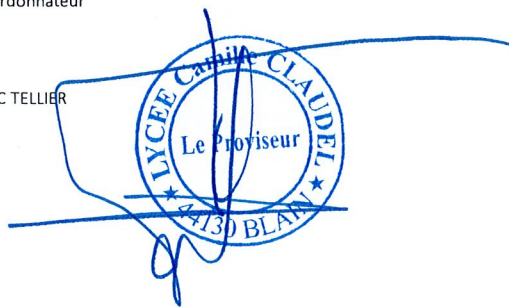
Menu Végétarien Poêlée de légumes Fromage ou Yaourt Fruit	Salade Bar Chili de légumes Riz pilaf Crème brûlée	SALADERIE SALADERIE FERMEE
--	---	-----------------------------------

En cas de nécessité les menus sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.

Les produits proposés sont issus de l'agriculture biologique en ce qui concerne certaines crudités, salades vertes, légumes d'accompagnements, les yaourts sucrés, ainsi que le pain BIO le mardi et le jeudi et l'origine des viandes servies est française. (aliments pouvant contenir des traces d'allergènes)

L'ordonnateur

C TELLIER



Semaine 46

RESTAURATION
LYCEE CAMILLE CLAUDEL

Semaine du **lundi, 11 novembre 2024** au **vendredi, 15 novembre 2024**

lundi, 11 novembre 2024

RESTAURATION
JOUR FÉRIÉ

SALADERIE

mardi, 12 novembre 2024

RESTAURATION
Escalope cordon bleu
Potimarron BIO
Fromage ou Yaourt
Fruit
Salade Bar
Filet de poisson
Petits pois carottes
Fromage blanc BIO
Sauce
Cuisine Maison

SALADERIE
SALADERIE FERMÉE

jeudi, 14 novembre 2024

RESTAURATION
Menu Végétarien
Tarte aux légumes
Fromage ou Yaourt
Fruit
Pizza maison aux deux fromages
Lasagne courgette fromage
Salade verte
Crêpes au chocolat
Sauce
Cuisine Maison

SALADERIE
SALADERIE FERMÉE

vendredi, 15 novembre 2024

RESTAURATION
Rôti longe porc
Salsifis sautées à l'ail
Fromage ou Yaourt
Fruit
Salade Bar
Filet de poisson
Blé BIO
Crème dessert
Cuisine Maison

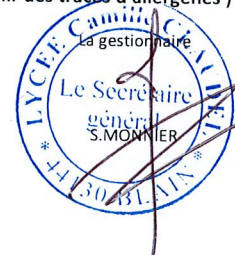
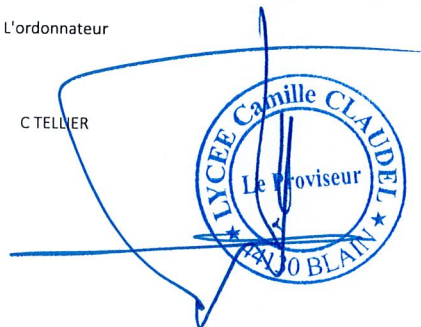
SALADERIE
SALADERIE FERMÉE

En cas de nécessité les menus sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.

Les produits proposés sont issus de l'agriculture biologique en ce qui concerne certaines crudités, salades vertes, légumes d'accompagnements, les yaourt sucré, ainsi que le pain BIO le mardi et le jeudi et l'origine des viandes servies est française. (aliments pouvant contenir des traces d'allergènes)

L'ordonnateur

C TELLIER



semaine 47

RESTAURATION
LYCEE CAMILLE CLAUDEL

Semaine du

lundi, 18 novembre 2024

au

vendredi, 22 novembre 2024

lundi, 18 novembre 2024

RESTAURATION	
Filet de poisson	Salade Bar
Brocolis BIO	Crousti fromage
Fromage ou Yaourt	Coquillettes BIO
Fruit	Crème caramel au beurre salé BIO

SALADERIE
SALADERIE FERMEE

mardi, 19 novembre 2024

RESTAURATION	
Emincé de kebab	Salade Bar
Salade verte	Sauté de canard
Fromage ou Yaourt	Frites
Fruit	Crumble aux pommes

SALADERIE
SALADERIE FERMEE

jeudi, 21 novembre 2024

RESTAURATION	
Filet de poisson	Salade Bar
Haricots verts	Galettes saucisses
Fromage ou Yaourt	Salade verte
Fruit	Pâtisserie

SALADERIE
SALADERIE FERMEE

vendredi, 22 novembre 2024

RESTAURATION	
Sauté de porc	Salade Bar
julienne de légumes	Filet de poisson
Fromage ou Yaourt	Céréales à l'indienne
Fruit	Demi-poires chocolat chantilly

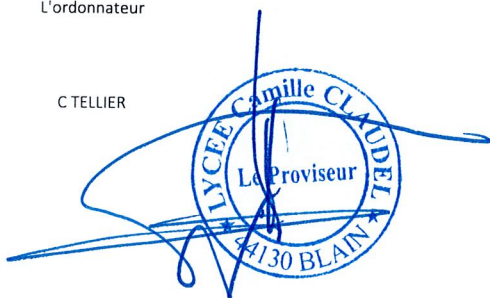
SALADERIE
SALADERIE FERMEE

En cas de nécessité les menus sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.

Les produits proposés sont issus de l'agriculture biologique en ce qui concerne certaines crudités, salades vertes, légumes d'accompagnements, les yaourt sucré, ainsi que le pain BIO le mardi et le jeudi et l'origine des viandes servies est française. (aliments pouvant contenir des traces d'allergènes)

L'ordonnateur

C TELLIER



semaine 18

RESTAURATION
LYCEE CAMILLE CLAUDEL

Semaine du **lundi, 25 novembre 2024** au **vendredi, 29 novembre 2024**

lundi, 25 novembre 2024

RESTAURATION

Tarte aux légumes		Salade Bar	
Chou fermier BIO		Dalh tadka	
Fromage ou Yaourt		Riz pilaf	
Fruit		Crème vanille BIO	

SALADERIE

SALADERIE FERMEE

mardi, 26 novembre 2024

RESTAURATION

Tartiflette		Salade Bar	
Salade verte		Filet de poisson	
Fromage ou Yaourt		Sauce	
Fruit		Courge sucrine du Berry BIO	
		Crème panna cotta	

SALADERIE

SALADERIE FERMEE

jeudi, 28 novembre 2024

RESTAURATION




Rôti longe porc		Salade Bar	
Pomme fruit au four		Filet de poisson frais	
Fromage ou Yaourt		Pomme vapeur persillée	
Fruit		Pâtisserie	

SALADERIE

SALADERIE FERMEE

vendredi, 29 novembre 2024

RESTAURATION

Bourguignon BIO		Salade Bar	
Salade verte		Filet de poisson	
Fromage ou Yaourt		Céréales à l'indienne	
Fruit		Crème dessert	

SALADERIE

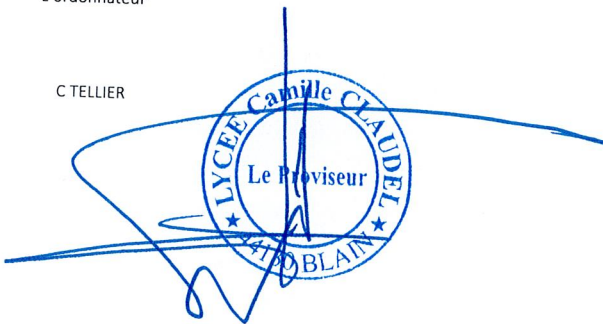
SALADERIE FERMEE

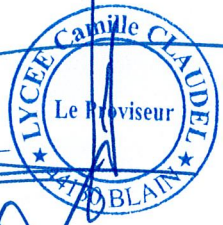
En cas de nécessité les menus sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.

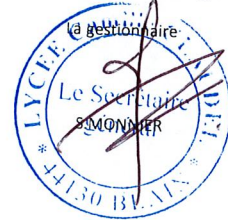
Les produits proposés sont issus de l'agriculture biologique en ce qui concerne certaines crudités, salades vertes, légumes d'accompagnements, les yaourt sucré, ainsi que le pain BIO le mardi et le jeudi et l'origine des viandes servies est française. (aliments pouvant contenir des traces d'allergènes)


L'ordonnateur

C TELLIER











RESTAURATION
LYCEE CAMILLE CLAUDEL

Semaine du **lundi, 2 décembre 2024** au **vendredi, 6 décembre 2024**

lundi, 2 décembre 2024

<p align="center">RESTAURATION</p> <p>Sauté de porc Carottes BIO Fromage ou Yaourt Fruit</p> <p align="center">  </p> <p>Salade Bar Filet de poisson Fusilli BIO Crème chocolat BIO</p> <p align="center">  </p> <p>Sauce</p>	<p align="center">SALADERIE</p>
--	--



mardi, 3 décembre 2024

<p align="center">RESTAURATION</p> <p>Paella Poêlée ratatouille Fromage ou Yaourt Fruit</p> <p align="center">  </p> <p>Salade Bar Filet de poisson Riz pilaf Ile flottante</p> <p align="center">  </p>	<p align="center">SALADERIE</p>
---	--

jeudi, 5 décembre 2024

<p align="center">RESTAURATION</p> <p>Steak haché frais Mélange de légumes BIO Fromage ou Yaourt Fruit</p> <p align="center">  </p> <p>Salade Bar Lapin provençale Frites Pâtisserie</p> <p align="center">  </p> <p align="center">  </p>	<p align="center">SALADERIE</p>
---	--

vendredi, 6 décembre 2024

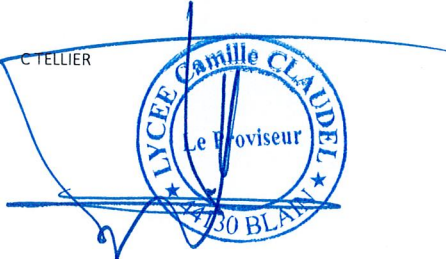

<p align="center">RESTAURATION</p> <p>Sauté de veau Endives fermières Fromage ou Yaourt Fruit</p> <p align="center">  </p> <p>Salade Bar Filet de poisson Céréales gourmandes BIO Crème brûlée</p> <p align="center">  </p>	<p align="center">SALADERIE</p>
--	--

En cas de nécessité les menus sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.

Les produits proposés sont issus de l'agriculture biologique en ce qui concerne certaines crudités, salades vertes, légumes d'accompagnements, les yaourt sucrés, ainsi que le pain BIO le mardi et le jeudi et l'origine des viandes servies est française. (aliments pouvant contenir des traces d'allergènes)

L'ordonnateur

C. TELLIER

La gestionnaire




**RESTAURATION
LYCEE CAMILLE CLAUDEL**

Semaine du

lundi, 9 décembre 2024

au

vendredi, 13 décembre 2024

lundi, 9 décembre 2024

RESTAURATION	
Menu Végétarien	Salade Bar
Panais BIO	Cellentani à la bolognaise végétarienne
Fromage ou Yaourt	Salade verte
Fruit	Crème vanille BIO

SALADERIE

mardi, 10 décembre 2024

RESTAURATION	
Jambon fumé grill	Salade Bar
Poêlée de champignons	Filet de poisson
Fromage ou Yaourt	Purée de légumes
Fruit	Œufs au lait

SALADERIE

jeudi, 12 décembre 2024

RESTAURATION	
Chili con carne	Salade Bar
Gratin chou fleur	Filet de poisson
Fromage ou Yaourt	Riz pilaf
Fruit	Pâtisserie

SALADERIE

vendredi, 13 décembre 2024

RESTAURATION	
Sauté de dinde	Salade Bar
Gratin épinards	Filet de poisson
Fromage ou Yaourt	Céréales à l'indienne
Fruit	Oreillons de pêche chantilly



SALADERIE

En cas de nécessité les menus sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.

Les produits proposés sont issus de l'agriculture biologique en ce qui concerne certaines crudités, salades vertes, légumes d'accompagnements, les yaourt sucrés, ainsi que le pain BIO le mardi et le jeudi et l'origine des viandes servies est française. (aliments pouvant contenir des traces d'allergènes)

L'ordonnateur

C TELLIER

La gestionnaire




S. MONNIER