

Vacances scolaire				
lundi, 2 mai	mardi, 3 mai	mercredi, 4 mai	jeudi, 5 mai	vendredi, 6 mai
<p>Mater're, ma santé ! </p> <p>Chou rouge et chou blanc vinaigrette^{9,14}</p> <p>Raviolis ricotta et épinards sauce crème^{2,5,6,10}</p> <p>Fromage frais nature et sucre⁶</p> <p>Poire</p>	<p> Radis et beurre⁶</p> <p>Escalope de dinde au jus^{5,6} </p> <p>Gratin de pommes de terre^{2,6}</p> <p>Babybel BIO⁶ </p> <p>Purée de pêche</p>	<p>Salade de pépinettes, tomates et olives vertes^{5,9,14}</p> <p>Sauté de bœuf Bourguignon^{5,6} </p> <p> Carottes billes⁶</p> <p>Edam BIO⁶ </p> <p>Banane BIO </p>	<p>Journée mondiale de la langue portugaise</p> <p> Laitue vinaigrette^{9,14}</p> <p>Arroz de marisco = Riz aux crustacés^{2,3,6,8,11} (fruits de mer : moules, calamar, encornets, crevettes, et riz)</p> <p>Pavé d'affinois⁶</p> <p>Pastel de Nata^{5,6,10} (Flan portugais)</p>	<p>Salade de pois chiches^{9,14}</p> <p>Emincé de porc au caramel^{2,5,6,10,14} </p> <p>SP : Emincé de dinde au caramel^{2,5,6,10,14} </p> <p> Haricots beurre²</p> <p>Gouda BIO⁶ </p> <p>Orange</p>
lundi, 9 mai	mardi, 10 mai	mercredi, 11 mai	jeudi, 12 mai	vendredi, 13 mai
<p> Pomelos</p> <p>Steak haché de bœuf </p> <p>Pommes crispers et ketchup</p> <p>Cantal AOP⁶ </p> <p>Arlequin de fruits</p>	<p> Salade de maïs HVE vinaigrette^{9,14}</p> <p> Filet de hoki au jus^{5,6,11,14}</p> <p>Chou fleur à la béchamel^{2,6}</p> <p>Fromage frais aux fruits⁶</p> <p> Pomme BIO </p>	<p> Tomates croque'sel</p> <p>Gigot d'agneau^{2,6,14} </p> <p>Lentilles BIO^{2,6} </p> <p>St Paulin BIO⁶ </p> <p>Purée pomme abricot</p>	<p>Salade de perles, tomates et poivrons sauce fromage blanc^{5,6,9,10,14}</p> <p> Poulet rôti aux herbes^{5,6} </p> <p>Butternut¹⁴</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre⁶ </p> <p> Fraises</p>	<p>Mater're, ma santé ! </p> <p> Concombres BIO^{9,14} </p> <p>Palet montagnard^{5,6,10} (palet de légumes : carottes, épinards oignons et fromage)</p> <p>Tortis au curry^{2,5,6,9}</p> <p>Brie⁶</p> <p>Ile flottante^{6,10}</p>

Les **allergènes présents**, selon les données fournisseurs, sont numérotés de **1 à 14**.
Les 14 allergènes sont susceptibles d'être présent à l'état de trace pour l'intégralité du menu

Conformément au règlement n°1169 / 2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

ATTENTION : Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements.
=> Rubrique **DERNIERES MINUTES**
www.coclico-sivu.fr

La présence de fève dans une composante est indiquée par le lettre **F** à la suite des allergènes

- 1 Arachide
- 2 Céleri
- 3 Crustacés
- 4 Fruits à coque
- 5 Gluten
- 6 Lait
- 7 Lupin
- 8 Mollusque
- 9 Moutarde
- 10 Œufs
- 11 Poisson
- 12 Sésame
- 13 Soja
- 14 Anhydride sulfureux / sulfites

Petit pain BIO⁵
sauf le jeudi: Pain de campagne⁵ IDF BIO



SP Plat sans porc

- Menu végétarien
- Pêche durable MSC
- Poisson frais
- Viandes françaises
- Œufs français
- Label rouge
- Agriculture biologique
- Appellation d'Origine Protégée (AOP)
- Recettes Co.Cli.Co
- De saison (printemps)
- Haute valeur environnementale (HVE)

lundi, 16 mai	mardi, 17 mai	mercredi, 18 mai	jeudi, 19 mai	vendredi, 20 mai
<p>Betteraves^{9,14}</p> <p>Escalope de porc sauce tomate^{2,5,6}</p> <p>SP : Escalope de dinde sauce tomate^{2,5,6}</p> <p>Petits pois et semoule^{2,5}</p> <p>Munster AOP⁶</p> <p>Orange</p>	<p>Mater're, ma santé !</p> <p>Salade de mâche et noix sauce César^{4,5,6,10,11}</p> <p>Tortilla de patatas aux oignons^{6,10}</p> <p>Ratatouille BIO</p> <p>Carré de l'est⁶</p> <p>Crème dessert vanille BIO</p>	<p>Crêpe au fromage^{5,6,10}</p> <p>Colin meunière^{2,5,6,8,10,11,13}</p> <p>Fondue de poireaux^{2,6}</p> <p>Yaourt aromatisé BIO</p> <p>Poire</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette^{9,14}</p> <p>Paleron de bœuf sauce moutarde^{2,5,6,9,14}</p> <p>Cœur de blé^{2,5,6}</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Compote liégeoise⁶</p>	<p>Taboulé de boulgour⁵</p> <p>Sauté de dinde à l'échalote^{2,5,6,10}</p> <p>Brocolis¹⁴</p> <p>Kiri BIO</p> <p>Banane BIO</p>
lundi, 23 mai	mardi, 24 mai	mercredi, 25 mai	jeudi, 26 mai	vendredi, 27 mai
<p>Salade de lentilles^{9,14}</p> <p>Emincé de bœuf^{2,5,6}</p> <p>Haricots verts</p> <p>Mimolette⁶</p> <p>Kiwi BIO</p>	<p>Menu des CM1 C (2020-2021) de l'école J.FERRY à Clichy</p> <p>Concombres BIO sauce fromage blanc et ciboulette⁶</p> <p>Cordon bleu^{5,6}</p> <p>Spaghetti BIO à la tomate^{2,5,6,10}</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre⁶</p> <p>Brownie au chocolat^{4,5,6,10,13}</p>	<p>Mater're, ma santé !</p> <p>Chou blanc^{9,14}</p> <p>Risotto aux champignons^{2,4,6}</p> <p>Fromage frais aux fruits⁶</p> <p>Purée de pomme ananas</p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p>Salade piémontaise^{6,9,10,14} (pommes de terre, tomates, cornichons sauce mayonnaise)</p> <p>Pavé de saumon à la crème^{2,6,11}</p> <p>Courgettes</p> <p>Gouda BIO</p> <p>Pomme BIO</p>

Les **allergènes présents**, selon les données fournisseurs, sont numérotés de 1 à 14. Les 14 allergènes sont susceptibles d'être présent à l'état de trace pour l'intégralité du menu

Conformément au règlement n°1169 / 2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

ATTENTION : Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements. => Rubrique **DERNIERES MINUTES** www.coclico-sivu.fr

La présence de fève dans une composante est indiquée par le lettre **F** à la suite des allergènes

- 1 Arachide
- 2 Céleri
- 3 Crustacés
- 4 Fruits à coque
- 5 Gluten
- 6 Lait
- 7 Lupin
- 8 Mollusque
- 9 Moutarde
- 10 Œufs
- 11 Poisson
- 12 Sésame
- 13 Soja
- 14 Anhydride sulfureux /sulfites

Petit pain BIO⁵
sauf le jeudi: Pain de campagne⁵ IDF BIO



SP Plat sans porc

- Menu végétarien
- Pêche durable MSC
- Poisson frais
- Viandes françaises
- Œufs français
- Label rouge
- Agriculture biologique
- Appellation d'Origine Protégée (AOP)
- Recettes Co.Cli.Co
- De saison (printemps)
- Haute valeur environnementale