Sivu CO.CLI.CO restauration

Menu de la semaine

du 16 au 20 novembre 2026

Suivez-nous

	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19 *Menu Mater're, Ma Santé !*	Vendredi 20
Entrée	Concombres à la vinaigrette	Salade de pommes de terre et ciboulette	Salade d'endives et vinaigrette maison	Salade de maïs et ciboulette	Mâche et vinaigrette maison
Plat	Blanquette de veau VG : Haricots blancs sauce blanquette	Filet de poisson pané VG : Nuggets de blé	Rôti de boeuf au jus VG : Galette de blé pois à l'italienne	Oeufs durs à la florentine	Poulet rôti sauce yassa VG : Merguez veggie sauce yassa
Garniture	Riz	Brocolis sauce crème	Blé sauce tomate	Epinards béchamel	Semoule complète
Produit Laitier	Brie à la coupe	Yaourt nature et sucre	Cantal		Yaourt brassé à la banane
Dessert	Purée pomme mangue	Poire Conférence	Gâteau à la fleur d'oranger	Clémentines	
Divers	Pain pavé	Pain de campagne	Pain pavé	Pain pavé	Pain de campagne
Goûter	Orange Pain pavé aux pépites de chocolat	Boursin nature Purée pomme ananas Baguette	Banane Sablés de Retz	Lait Croissant	Kiwi Baguette Assortiment de confitures (abricots, fraises, groseilles, prunes)

Pêche durable MSC · Agriculture biologique · Label Rouge · Viandes françaises · Appellation d'Origine Protégée · Recettes Co.Cli.Co · Œufs français · Haute valeur environnementale · Bleu Blanc Coeur · Plats élaborés par nos équipes · Certification environnementale de niveau 2

Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements des matières premières.

Allergènes par plat

	Lait	Lupin	Gluten	crustacés	moutarde	poisson	mollusques	arachide	oeufs	soja	fruits à coques	céleri	sésame	sulfites
16 novembre 2026														
Concombres à la vinaigrette					✕									✕
Blanquette de veau	✕		✕									✕		✕
Haricots blancs sauce blanquette	✕													
Riz														
Brie à la coupe	✕													
Purée pomme mangue														
Pain pavé			✕											
Orange														
Pain pavé aux pépites de chocolat			✕											
17 novembre 2026														
Salade de pommes de terre et ciboulette					✕									✕
Filet de poisson pané			✕			✕								
Nuggets de blé			✕											
Brocolis sauce crème	✕													
Yaourt nature et sucre	✕													
Poire Conférence														
Pain de campagne			✕											
Purée pomme ananas														
Baguette			✕											
Boursin nature	✕													

	Lait	Lupin	Gluten	crustacés	moutarde	poisson	mollusques	arachide	oeufs	soja	fruits à coques	céleri	sésame	sulfites
18 novembre 2026														
Salade d'endives et vinaigrette maison					✕									✕
Galette de blé pois à l'italienne			✕											
Rôti de boeuf au jus	✕											✕		✕
Blé sauce tomate			✕											
Cantal	✕													
Gâteau à la fleur d'oranger			✕						✕					
Pain pavé			✕											
Banane														
Sablés de Retz	✕		✕											
19 novembre 2026														
Salade de maïs et ciboulette					✕									✕
Oeufs durs à la florentine	✕								✕					
Epinards béchamel	✕													
Clémentines														
Pain pavé			✕											
Croissant	✕		✕						✕					
Lait	✕													
20 novembre 2026														
Mâche et vinaigrette maison					✕									✕
Poulet rôti sauce yassa	✕				✕							✕		✕
Merguez veggie sauce yassa			✕		✕									✕
Semoule complète			✕											
Yaourt brassé à la banane	✕													

	Lait	Lupin	Gluten	crustacés	moutarde	poisson	mollusques	arachide	oeufs	soja	fruits à coques	céleri	sésame	sulfites
Pain de campagne			✖											
Kiwi														
Baguette			✖											
Assortiment de confitures (abricots, fraises, groseilles, prunes)														

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