Sivu CO.CLI.CO restauration

Menu de la semaine

du 23 au 27 novembre 2026

Suivez-nous

	Lundi 23 *Menu Mater're, Ma Santé !*	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26 *Menu Japonais*	Vendredi 27
Entrée		Concombres à la vinaigrette	Crêpe au fromage	Salade de chou blanc à la vinaigrette	Saucisson sec et cornichon VG : Oeuf dur à la mayonnaise
Plat	Boulettes de blé sauce orientale	Bolognaise sauce tomate VG : Lentilles et brunoise de légumes à la sauce tomate	Escalope de dinde sauce champignons VG : Quenelles nature sauce champignons	Aiguillettes de poulet sauce teriyaki VG : Bâtonnets de blé panés sauce teriyaki	Filet de merlu sauce crème Dugléré VG : Saucisse knax végétale aux protéines de pois
Garniture	Boulgour et petits pois	Farfalle	Carottes persillées	Riz	Purée de courgettes
Produit Laitier	Livarot à la coupe	Liégeois au chocolat	Fromage frais nature et sucre	St Môret®	Camembert
Dessert	Clémentines		Kiwi	Tarte à la noix de coco	Poire Conférence
Divers	Pain pavé	Pain de campagne	Pain pavé	Pain pavé	Pain de campagne
Goûter	Fromage blanc nature et sucre Coque fourrée aux amandes	Pik et croq'® Pomme Golden	Compote pomme pêche au fruit du dragon Pain viennois Assortiment de confitures (abricots, fraises, groseilles, prunes)	Banane Pain pavé aux cranberries	Lait Pain au lait Chocolat

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

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
23 novembre 2026														
Boulettes de blé sauce orientale			✕											
Boulgour et petits pois	✕		✕									✕		
Livarot à la coupe	✕													
Clémentines														
Pain pavé			✕											
Fromage blanc nature et sucre	✕													
Coque fourrée aux amandes			✕						✕	✕	✕			
24 novembre 2026														
Concombres à la vinaigrette					✕									✕
Bolognaise sauce tomate	✕													
Lentilles et brunoise de légumes à la sauce tomate												✕		
Farfalle			✕											
Liégeois au chocolat	✕													
Pain de campagne			✕											
Pik et croq'®	✕		✕											
Pomme Golden														
25 novembre 2026														
Crêpe au fromage	✕		✕						✕					
Escalope de dinde sauce champignons	✕											✕		✕

	Lait	Lupin	Gluten	crustacés	moutarde	poisson	mollusques	arachide	oeufs	soja	fruits à coques	céleri	sésame	sulfites
Quenelles nature sauce champignons	✕		✕						✕					✕
Carottes persillées	✕													
Fromage frais nature et sucre	✕													
Kiwi														
Pain pavé			✕											
Pain viennois	✕		✕						✕					
Assortiment de confitures (abricots, fraises, groseilles, prunes)														
Compote pomme pêche au fruit du dragon														
26 novembre 2026														
Salade de chou blanc à la vinaigrette					✕									✕
Aiguillettes de poulet sauce teriyaki			✕							✕				
Bâtonnets de blé panés sauce teriyaki			✕							✕		✕		
Riz														
St Môret®	✕													
Tarte à la noix de coco	✕		✕						✕					
Pain pavé			✕											
Banane														
Pain pavé aux cranberries			✕											
27 novembre 2026														

	Lait	Lupin	Gluten	crustacés	moutarde	poisson	mollusques	arachide	oeufs	soja	fruits à coques	céleri	sésame	sulfites
Saucisson sec et cornichon	✕				✕									✕
Oeuf dur à la mayonnaise					✕				✕					✕
Saucisse knax végétale aux protéines de pois														
Filet de merlu sauce crème Dugléré	✕					✕								
Purée de courgettes	✕													
Camembert	✕													
Poire Conférence														
Pain de campagne			✕											
Chocolat														
Pain au lait	✕		✕						✕					
Lait	✕													

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