

lundi, 31 mai	mardi, 1 juin	mercredi, 2 juin	jeudi, 3 juin	vendredi, 4 juin
Mâche ⁹	Salade de maïs ^{9,14}	Concombre ^{9,14}	Salade de cœur de blé, tomate et olives ^{5,14}	Menu Mater're Ma Santé
Cordon bleu ^{5,6}	Sauté de veau à la crème ^{2,6}	Filet de merlu beurre citron persil ^{6,11}	Rôti de porc aux épices tandoori ^{2,6}	Radis beurre ⁶
SV Filet de colin pané ^{5,11}	SV Emincé végétal à la crème ^{2,5,6,13}	Pommes de terre rissolées BIO	SV Omelette ¹⁰	Spaghetti BIO à la bolognaise de légumes ^{5,6,10}
Boulogneur à la tomate et petits pois BIO ^{2,5,6}	Carottes jaunes et orange	Coulommiers ⁶	Brocolis BIO ^{2,6}	Emmental ⁶
Edam BIO ⁶	Fromage blanc nature BIO ⁶ + sucre	Purée de pomme abricot BIO	Yaourt aux fruits ⁶	Flan pâtissier ^{5,6,10}
Cubes de pêche	Pomme BIO		Banane BIO	
lundi, 7 juin	mardi, 8 juin	mercredi, 9 juin	jeudi, 10 juin	vendredi, 11 juin
Salade de pomme de terre à l'indienne ^{6,9,10,14}	Tomate BIO vinaigrette ⁹	Salade de pépinettes, tomate et concombre ^{5,9,14}	Menu école de Clichy PASTEUR B CM1 B Mater're Ma Santé	Betterave vinaigrette ^{9,14}
Filet de lieu sauce Nantua ^{3,6,11}	Rôti de bœuf à l'estragon ^{2,6,10}	Escalope de dinde au miel ^{2,5,10}	Carottes râpées au citron ^{9,14}	Emincé de porc au jus ^{2,5}
Haricots verts	SV Omelette et sauce estragon ^{2,6,10}	SV Pané au fromage ^{5,6,10,13}	Couscous Merguez végétale et légumes couscous ^{2,5,9,10}	SV Cubes de saumon au citron ^{6,11}
Brie BIO ⁶	Riz blanc et sauvage	Epinards BIO à la béchamel ⁶	Semoule complète BIO ^{2,5}	Quinoa et butternut ^{14,6}
Poire	Gouda BIO ⁶	Fromage blanc aux fruits ⁶	Babybel ⁶	Yaourt nature BIO ⁶ + sucre
	Purée de pomme ananas	Fraises	Brownie et crème anglaise ^{4,5,6,10,13}	Pêche

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

- 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 /sulfités

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**

**Baguette BIO⁵
sauf le jeudi: Pain de campagne⁵ IDF BIO**



SV Plat sans viande

- Menu végétarien
- Pêche durable
- 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

Plus d'infos sur notre site internet (lexique menus, traçabilité bovine, actualités...): www.coclico-sivu.fr

lundi, 14 juin	mardi, 15 juin	mercredi, 16 juin	jeudi, 17 juin	vendredi, 18 juin
Céleri rémoulade ^{2,6,9,10,14} Steak haché de bœuf sauce fromagère ⁶ <i>SV Boulettes de soja sauce fromagère</i> ^{6,13} Gnocchi de polenta ^{2,5} Yaourt aromatisé ⁶ Purée de pomme BIO	Salade de lentilles ^{9,14} Sauté de porc à la tomate ² <i>SV Filet de merlu à la tomate</i> ^{2,10} Ratatouille Camembert BIO ⁶ Abricot	Menu Mater're Ma Santé Mesclun aux noix ^{4,9} Omelette BIO ¹⁰ Pâtes "Les Délicieuses" ^{5,6} HVE Leerdamer ⁶ Arlequin de fruits	Salade de perles, tomates et concombre ^{5,6,9,10,14} Poulet rôti aux herbes <i>SV Palet végétal montagnard</i> ^{5,6,10} Chou fleur BIO ⁶ Fromage blanc nature BIO ⁶ + sucre Pomme BIO	Melon jaune Pépites de hoki meunière ^{5,6,10,11} Riz BIO et poireaux à la crème ^{2,6} Saint Paulin BIO ⁶ Pot de glace vanille fraise ⁶
lundi, 21 juin	mardi, 22 juin	mercredi, 23 juin	jeudi, 24 juin	vendredi, 25 juin
Menu Mater're Ma Santé Taboulé ⁵ Pané de blé emmental épinards ^{5,6} Courgettes BIO ^{2,6} Petit suisse aux fruits ⁶ Pêche	Chou blanc râpé ^{9,14} Filet d'églefin au curry ^{6,9,11} Coquillettes ⁵ Emmental BIO ⁶ Purée de poire	Pizza au fromage ^{5,6} Emincé de bœuf sauce Bercy ^{2,5} <i>SV Quenelle sauce Bercy</i> ^{2,5,6,10,11} Haricots verts BIO Yaourt velouté nature ⁶ et sucre Fraises	Menu de fin d'année "Fête Forraïne" Tomate croq'sel Hot dog à la saucisse de volaille ^{5,6,9,14} Hot dog à la saucisse végétale ^{5,6,9,10,13,14} Pommes de terre Petit cotentin ⁶ Trio de mini beignets ^{4,5,6,10,13} (pomme, noisette et fruits rouges)	Cœurs de palmier vinaigrette ^{9,14} Navarin d'agneau ^{6,9} <i>SV Filet de colin sauce navarin</i> ^{6,9,11} Blé BIO ^{5,6} Pont l'évêque AOP ⁶ Banane BIO
lundi, 28 juin	mardi, 29 juin	mercredi, 30 juin	jeudi, 1 juillet	vendredi, 2 juillet
Pomelos Escalope de porc sauce provençale ² <i>SV Filet de lieu sauce provençale</i> ^{2,5,11} Pommes vapeurs BIO Mimolette ⁶ Purée de pomme banane	Menu Mater're Ma Santé Salade de maïs ^{9,14} Omelette au fromage ^{6,10} Carottes Vichy BIO ⁶ Fromage blanc nature ⁶ BIO + sucre Nectarine	Radis rondelles vinaigrette ¹⁴ Rôti de dinde à la crème ^{2,6} <i>SV Emincé végétal sauce crème</i> ^{2,5,6,13} Cœur de blé ^{2,5,6} Cantal AOP ⁶ Purée de pomme abricot BIO	Salade de mini penne aux poivrons ^{5,14} Filet de hoki citron aneth ^{5,11} Petits pois ⁶ Yaourt aux fruits ⁶ Pomme BIO	Concombre sauce fromage blanc menthe ⁶ Sauté de bœuf ^{2,6,14} <i>SV Aiguillettes de blé pané</i> ^{2,6} Haricots blancs à la tomate ² Carré de l'est ⁶ Cubes de pêche

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

- 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

Baguette BIO⁵
 sauf le jeudi: Pain de campagne⁵ IDF BIO



SV Plat sans viande

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