

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

Palette de porc au
jus



Lentilles vertes
HVE cuisinées



Boulettes au
boeuf sauce
estragon

Haricots beurre
CE2

Concombre
vinaigrette



Tomate et maïs
vinaigrette

Chili sin carne



Poisson meunière
MSC



Riz pilaf BIO



Pommes vapeur
BIO



Chanteneige

Carré BIO



Mousse chocolat
au lait

Fruit frais



Gâteau rocher coco



Cocktail de fruits



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Fromage à la coupe



Elaboré sur notre cuisine



Nouveautés ou Menu à thème



Contient du porc



Menu 100% Végétarien



**Produit issu de l'agriculture
biologique**



**SIQO : HVE, MSC, Label rouge,
AOC, La Nouvelle Agriculture,
CE2**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 8VPA05

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé BIO



Piémontaise à la
volaille BIO



Salade Marco Polo
(tortis, surimi,
tomate, poivon,
maïs, mayonnaise)
BIO



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Omelette

Epinards HVE
Béchamel



Grignotines de
porc sauce
barbecue



Gratin de brocolis
CE2

Escalope de volaille
Nouvelle Agriculture
sauce du jour

Céleri crémeux
façon risotto

Pavé de poisson
blanc sauce citron

Blé à la tomate
BIO



PRODUIT LAITIER

Camembert BIO



DESSERT

Fromage blanc
sucré

Fruit frais BIO



Cake citron



Compote de
pommes HVE



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Fromage à la coupe



Elaboré sur notre cuisine



Nouveautés ou Menu à thème



Contient du porc



Menu 100% Végétarien



Produit issu de l'agriculture
biologique



SIQO : HVE, MSC, Label rouge,
AOC, La Nouvelle Agriculture,
CE2



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 8VPA05

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Convivio vous certifie un menu Egalim : La ligne N°1 des hors d'œuvre, plat et accompagnement, fromage ou laitage et dessert, répond à la Loi Egalim (produits de qualité et durables, BIO) et doit être conservée.

Choisir d'autres composantes ne vous permet pas de bénéficier du menu Egalim.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Menu Orange :
Carottes râpées
BIO à l'orange



Menu Rouge :
Soupe de tomate
vermicelles

Menu Violet : Chou
rouge BIO au
fromage



Menu Vert :
Bâtonnets de
concombre sauce
cocktail



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Filet de poulet
Nouvelle
Agriculture sauce
du jour

Purée de patate
douce

Boulettes au veau
sauce tomate
basilic

Ratatouille

Pennes HVE au
fromage sauce
betteraves et
haricots rouges



(plat complet)

Gratiné de
poisson au
fromage MSC



Epinards BIO
béchamel



PRODUIT LAITIER

Vache qui rit BIO



DESSERT

Pêches au sirop

Blueberry Cake



Kiwi



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Fromage à la coupe



Elaboré sur notre cuisine



Nouveautés ou Menu à thème



Contient du porc



Menu 100% Végétarien



**Produit issu de l'agriculture
biologique**



**SIQO : HVE, MSC, Label rouge,
AOC, La Nouvelle Agriculture,
CE2**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 8VPA05

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pépinettes maïs et tomates	Salade de pommes de terre cervelas cornichons		Coleslaw BIO	Macédoine mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boeuf braisé à la bourguignonne Blé à la tomate BIO	Marengo de volaille Haricots verts CE2		Nugget's de blé Petits pois HVE	Pavé de poisson blanc sauce citron Boulgour à la provençale BIO
PRODUIT LAITIER	Tomme grise	Camembert BIO		Vache picon	Gouda BIO
DESSERT	Fruit frais	Liégeois vanille		Cake aux pommes	Fruit frais



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Fromage à la coupe



Elaboré sur notre cuisine



Nouveautés ou Menu à thème



Contient du porc



Menu 100% Végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



SIQO : HVE, MSC, Label rouge, AOC, La Nouvelle Agriculture, CE2



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 8VPA05

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.
Convivio vous certifie un menu Egalim : La ligne N°1 des hors d'œuvre, plat et accompagnement, fromage ou laitage et dessert, répond à la Loi Egalim (produits de qualité et durables, BIO) et doit être conservée.
Choisir d'autres composantes ne vous permet pas de bénéficier du menu Egalim.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Mousse de foie
HVE cornichons



Céleri BIO
rémoulade



Pâtes
Strasbourgeoises
((pennes, saucisse,
cornichon, tomate)



Menu Halloween
: Velouté de la
sorcière au
potiron BIO



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Rôti Filet de dinde
Nouvelle
Agriculture au jus

Carottes au thym
et miel

Marmite de
poisson MSC
sauce crème



Tortis

Paupiette au veau
forestière

Fondue de choux
verts CE2

Boulettes au
boeuf sauce
dracula

Purée de
crocodile féroce
(épinards)

PRODUIT LAITIER

Chanteneige BIO



Gaufrettes vanille

Edam BIO



Fromage de Jack
O'Lantern
(Mimolette)



DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc
sucré

Crème dessert
chocolat

Gâteau à la
chauve-souris
(Brownie)



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Menu 100% Végétarien



Fromage à la coupe



**Produit issu de l'agriculture
biologique**



Elaboré sur notre cuisine



**SIQO : HVE, MSC, Label rouge,
AOC, La Nouvelle Agriculture,
CE2**



Nouveautés ou Menu à thème



Contient du porc



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 8VPA05

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Convivio vous certifie un menu Egalim : La ligne N°1 des hors d'œuvre, plat et accompagnement, fromage ou laitage et dessert, répond à la Loi Egalim (produits de qualité et durables, BIO) et doit être conservée.

Choisir d'autres composantes ne vous permet pas de bénéficier du menu Egalim.