

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

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



Menu rentrée :  
Bâtonnets de  
carottes sauce  
cocktail



Melon



**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Poisson meunière  
MSC



Epinards HVE  
Béchamel



Lasagnes  
bolognaises

(plat complet)

Escalope de volaille  
Nouvelle Agriculture  
sauce du jour



Carottes BIO  
persillées



Dhal de lentilles



Riz pilaf BIO

**PRODUIT LAITIER**

Saint paulin



Edam BIO



**DESSERT**

Compote de  
pommes HVE



Banane

Clafoutis aux pêches



Liégeois chocolat

**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](http://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             | Pâté de campagne HVE cornichons                                     | Betteraves BIO vinaigrette                                 |          | Taboulé BIO                                                                                                             | Carottes râpées et maïs BIO vinaigrette                                                                                                           |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Marengo de volaille Nouvelle Agriculture<br><br>Haricots verts BIO  | Jambon blanc HVE froid <br><br>Haricots blancs à la tomate |          | Nugget's de blé <br><br>Ratatouille  | Dos de colin MSC à la crème de curry <br><br>Coquillettes HVE  |
| PRODUIT LAITIER          |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                              |          |                                                                                                                                                                                                            | Mimolette                                                                                                                                         |
| DESSERT                  | Fruit frais                                                        | Yaourt sucré                                                                                                                                 |          | Gâteau au yaourt                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                      |

 **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](http://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

Concombre  
vinaigrette



Melon



PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Emincé de boeuf  
à la mexicaine

Gratin de choux  
fleurs HVE



Rôti de porc HVE  
au jus



Purée de carottes

Raviolins au  
fromage sauce  
tomate

(plat complet)

Gratiné de  
poisson au  
fromage MSC



Riz pilaf BIO



PRODUIT LAITIER

Brie BIO



Emmental BIO



DESSERT

Poires au sirop

Fruit frais



Flan pâtissier  
Chocolat



Fruit frais



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



**Menu 100% Végétarien**



**Produit issu de l'agriculture  
biologique**



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



**Elaboré sur notre cuisine**



**Nouveautés ou Menu à thème**



**Contient du porc**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://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

Coleslaw BIO



PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Fricassée de  
volaille Nouvelle  
Agriculture thym  
citron

Petits pois HVE



Saucisse HVE  
grillée



Tortis

Gratin de butternut  
et pommes de terre,  
crème de curry et  
fromage



(plat complet)

Pavé de poisson  
blanc MSC  
Dieppoise



Beignets de  
brocolis

PRODUIT LAITIER

Gouda BIO



Galette bretonne

Tartare ail et fines  
herbes

DESSERT

Fruit frais



Yaourt aromatisé  
BIO



Cake au noix



Fruit frais BIO



**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](http://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

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**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://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.