MENU

Restaurant Scolaire - CHAMP SAINT PÈRE

Semaine du 26/10 au 01/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Mousse de foie HVE cornichons	Céleri BIO rémoulade		Pâtes Strasbourgeoises ((pennes, sauccisse, 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

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 !

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.

MENU

Restaurant Scolaire - CHAMP SAINT PÈRE

Semaine du 02/11 au 08/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Pâtes au pesto		Emincé bicolore (carottes céleri vinaigrette)	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu de volaille Gratin de choux fleurs	Aiguillettes de blé panées Ratatouille		Haut de cuisse de poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE Pommes vapeur	Pavé de poisson blanc MSC sauce cressonnette Blé à la tomate
PRODUIT LAITIER		Brie			Chèvre
DESSERT	Yaourt sucré			Cake citron	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

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 !

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.

MENU

Restaurant Scolaire - CHAMP SAINT PÈRE

Semaine du 09/11 au 15/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Salade de lentilles cervelas			Chicken salade (salade poulet mais)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grill Gratin de brocolis CE2	Blanquette de volaille Nouvelle Agriculture Haricots verts CE2		Lasagne de légumes (Plat complet)	Gratiné de poisson au fromage MSC Boulgour BIO
PRODUIT LAITIER	Brie BIO			Bûchette de chèvre BIO	
DESSERT	Flan vanille	Fruit frais		Génoise confiture	Yaourt aromatisé 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

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 !

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.

MENU

Restaurant Scolaire - CHAMP SAINT PÈRE

Semaine du 16/11 au 22/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé BIO	Bâtonnets de carottes sauce cocktail			Pâté de campagne HVE cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nugget's de blé Petits pois HVE	Dos de colin MSC thym citron Riz pilaf BIO		Haché au boeuf sauce tomate Pommes vapeur BIO	Filet de poulet Nouvelle Agriculture à l'estragon Choux fleurs HVE bechamel
PRODUIT LAITIER				Tartare ail et fines herbes	
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Abricots au sirop		Flan pâtissier	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

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 !

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.

MENU

Restaurant Scolaire - CHAMP SAINT PÈRE

Semaine du 23/11 au 29/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO vinaigrette	Boulgour au thon		Menu "Légumes de saison" : Velouté de butternut à l'orange	Salade de riz italienne BIO (riz jambon poivron basilic)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Raviolis (Plat Complet)	Pilon de poulet Nouvelle Agriculture Carottes CE2 persillées		Parmentier de potiron au soja (Plat Complet)	Beignets au calamar Ratatouille
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	Fruit frais	Yaourt sucré BIO		Cake chocolat à la crème de marron	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

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 !

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.

MENU

Restaurant Scolaire - CHAMP SAINT PÈRE

Semaine du 30/11 au 06/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Salade de pommes de terre œuf sauce tartare BIO		Menu "Fromage" : Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise BIO
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de dinde Nouvelle Agriculture au jus Beignets de brocolis	Colin meunière MSC Epinards BIO béchamel		Tartiflette (Plat Complet)	Chili sin carne à l'egrainé de soja Riz pilaf BIO
PRODUIT LAITIER	Gouda BIO				
DESSERT	Liégeois chocolat	Fruit frais BIO		Tourteau fromager du Poitou	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

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 !

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.