

Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle

Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP\*

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

Patisserie élaborée dans notre cuisine

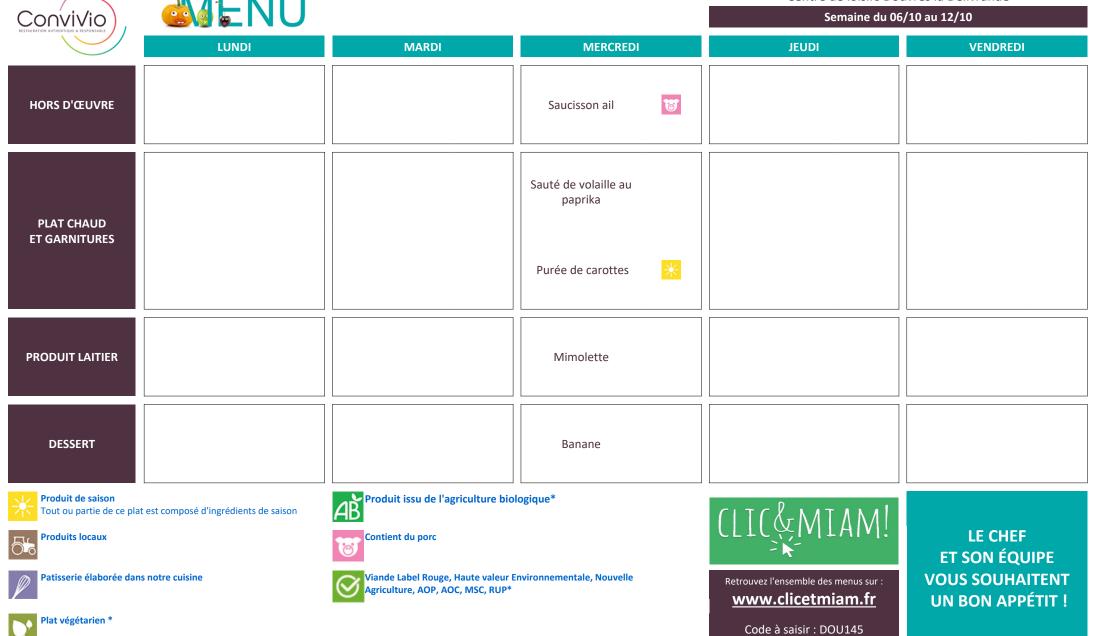
Plat végétarien \*



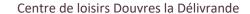
ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!



\*Suivant contrat



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



CONVIVIO RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE				Semaine du 13/10 au 19/10	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Salade de pâte rigoletto		
PLAT CHAUD ET GARNITURES			Filet de poulet au jus  Petits pois HVE		
PRODUIT LAITIER			Yaourt sucré		
DESSERT			Fruit frais **		



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







Produit issu de l'agriculture biologique\*



Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP\*



Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : DOU145

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





## Semaine du 20/10 au 26/10

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Emincé bicolore **	Macédoine mayonnaise	Pépinettes au thon	Betteraves vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu de volaille sauce tomate	Boulettes de veau sauce paprika	Sauté de volaille à la crème	Longe de porc aux oignons	Gratiné de poisson au fromage MSC
	Haricots verts	Semoule HVE	Pommes vapeur	Beignets de brocolis	Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Madeleine	Carré ligueil	Yaourt aromatisé	Gouda	Petit suisse sucré
DESSERT	Fromage blanc sucré	Compote de pommes banane	Fruit frais **	Gâteau au chocolat	Fruit frais
Produit de saison Tout ou partie de ce plat	t est composé d'ingrédients de saison	(IT(&MTAM!)	LE CUEE		



Patisserie élaborée dans notre cuisine



Contient du porc



Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle



Plat végétarien \*

**Produits locaux** 

Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP\*



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.





## Semaine du 27/10 au 02/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw **	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade 🕌	Piémontaise	Carottes râpées nature
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse HVE grillée	Haché de veau à la Lyonnaise	Lasagnes bolognaises VBF	Rôti de dinde nature	Dos de colin MSC quartier de citron
	Haricots blancs à la tomate	Petits pois carottes	Salade iceberg	Ratatouille	Pommes rostis
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Fraidou	Petit suisse aux fruits	(AVR) St Moret	Saint paulin
DESSERT	Compote pomme fraise	Crème dessert chocolat	Fruit frais **	Riz au lait LOCAL HVE	Yaourt velouté aux fruits
Produit de saison Tout ou partie de ce pla	at est composé d'ingrédients de saison	Produit issu de l'agriculture bio	ologique*	CITCL NATANAL	





Patisserie élaborée dans notre cuisine





HD



Contient du porc



Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP\*



Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : DOU145

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