

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri BIO rémoulade Boulgour à la provençale	Piémontaise Riz sojanande	Carottes HVE râpées vinaigrette Taboulé de choux fleurs	Soupe aux vermicelles Salade Paulette (Pommes de terre dès volaille haricots verts tomates vinaigrette)
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic (plat complet)	Rôti de dinde sauce forestière Brocolis béchamel Semoule	Emincé de bœuf façon Chili con carné Riz créole BIO Petits pois	Poisson meunière MSC Epinards BIO béchamel Blé pilaf
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Brie BIO	Saint nectaire	Rondelé Ail et Fines Herbes
DESSERTS	Flan nappé caramel Liégeois vanille	Corbeille de fruits	Yaourt sucré BIO Fromage blanc sucré	Cake au citron Tarte aux pommes

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

Fromage à la coupe

Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison

Vandes labélisées

Menu à thème ou nouveauté

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local

Autres produits SIQO


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

Code à saisir : CER179

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	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé BIO Blé Andalouse (blé,oeuf,olive,tomate)	Betteraves BIO vinaigrette Salade Argenteuil (asperge,oeuf,tomate,salade)	Pâté de campagne HVE Boulgour au thon	Salade de lentilles charcutière (lentilles,saucisson,tomate,échalote) Pommes de terre au surimi
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Boulettes de veau sauce barbecue Butternuts et carottes Boulgour	Pizza au fromage Salade verte	Carbonara de volaille Coquillettes BIO Céleri braisé	Poisson pané MSC & quartier de citron Petits pois BIO Légumes du pot
PRODUIT LAITIER	Tomme grise	Gouda	Camembert BIO	Brebis crème
DESSERTS	Corbeille de fruits	Yaourt aromatisé Entremets pistache	Corbeille de fruits	Cake Vanille Tiramisu spéculoos

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

Fromage à la coupe

Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison

Vandes labélisées

Menu à thème ou nouveauté

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local

Autres produits SIQO


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

Code à saisir : CER179

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	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade marco polo (pâtes, surimi, poivrons, maïs, mayonnaise) Salade carioca (haricots rouges, ananas, poivron, maïs)	Salade de riz, haricots verts et olives BIO Salade comtoise (pomme de terre, emmental, tomate, ciboulette)	Menu de Noël : Mousse de canard	Potage à la carotte Endives flamandes (endive, jambon, oeuf, tomate)
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Saucisse knack	Nugget's de blé	Aiguillettes de poulet sauce pain d'épices	Curry de poisson MSC à l'indienne
	Gratin de choux fleurs BIO Pommes vapeur	Epinards BIO béchamel Semoule	Potatoes pops	Haricots verts BIO Riz pilaf
PRODUIT LAITIER	Saint nectaire	Tomme blanche	Clémentine & Père Noël	Saint paulin
DESSERTS	Fromage blanc sucré Liégeois Chocolat	Corbeille de fruits	Dessert de Noël	Corbeille de fruits BIO

- Produit de saison (Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison)
- Fromage à la coupe
- Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison
- Viandes labélisées

- Menu à thème ou nouveauté
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local
- Autres produits SIQO


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

Code à saisir : CER179

**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.