ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Semaine 02 du 08 au 14 janvier 2024

	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Nem aux légumes		Potage de légumes	Œuf dur mayonaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises (plat complet) **Lasagnes de légumes** Salade verte	Croq véggie tomate Patatouille (pomme de terre, ratatouille)		Rôti de porc sauce tomate **Pané de sarrasin sauce tomate** Mélange de céréales	Nugget's de poisson **Nugget's de blé** Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Brie			Carré président	
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais		Fruit frais	Galette des rois frangip

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

Patisserie élaborée dans notre cuisine

Poisson MSC: Pêche durable

Viande de bœuf, de porc et de volaille française

Repas Végétarien

HVE: Haute valeur environnementale

Produits BIO

Label Rouge

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Plats végétariens

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

MENU

Semaine 03 du 15 au 21 janvier 2024

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Saucisson ail **Céléri vinaigrette**		Chou rouge au fromage	Salade de pommes de terre emmental tomates
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché au jus **Galette de légumes** Flageolets	Dos de colin sauce citron **Omelette** Purée de carottes		Pâtes locale à la sauce tomate (plat complet) //	Escalope de volaille à la crème **Galette de légumes mozzarella** Mijoté de Petits pois
PRODUIT LAITIER	Camembert			Emmental râpé	
DESSERT	Fruit frais	Riz au lait		Fruit frais	Compote de fruits

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

Patisserie élaborée dans notre cuisine

Poisson MSC: Pêche durable

Viande de bœuf, de porc et de volaille française

Repas Végétarien

HVE: Haute valeur environnementale

Produits BIO

Label Rouge

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Plats végétariens

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

MENU

Semaine 04 du 22 au 28 janvier 2024

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
HORS D'ŒUVRE	Salade de pennes au pesto	Potage de légumes		Taboulé	Carottes râpées vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille dijonnaise **Galette de quinoa** Beignets de brocolis	Hachis parmentier de lentille (plat complet) //		Marmite de poisson sauce crème **Falafel de pois chiche** Haricots verts	Rougail saucisse **Chili végétarien** Riz pilaf
PRODUIT LAITIER		Coulommiers		Croc'lait	
DESSERT	Novly caramel	Fruit frais		Fruit frais	Yaourt aromatisé

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

Patisserie élaborée dans notre cuisine

Poisson MSC: Pêche durable

Viande de bœuf, de porc et de volaille française

Repas Végétarien

HVE: Haute valeur environnementale

Produits BIO

Label Rouge

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Plats végétariens

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

MENU

Semaine 05 du 29 janvier au 4 février 2024

Chandeleur

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 01	VENDREDI 02
HORS D'ŒUVRE	Potage de légumes	Salade de pommes de terre rémoulade		Betteraves vinaigrette	Rillettes de poisson blanc citron ciboulette **Tarte fromage**
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de pois chiche sauce tajine et légumes Semoule	Gratiné de poisson au fromage **Croc veggie fromage** Carottes persillées		Escalope de volaille basquaise **Pâtes napolitaine de légumes (pc)** Tortis	Jambon grill **Aiguillette de légumes** Mijoté de petits pois
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré				Brie
DESSERT	Fruit frais	Crème dessert chocolat		Fruit frais	Crêpe sucrée

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

Patisserie élaborée dans notre cuisine

Poisson MSC: Pêche durable

Viande de bœuf, de porc et de volaille française

Repas Végétarien

HVE: Haute valeur environnementale

Produits BIO

Label Rouge

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Plats végétariens

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