ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Semaine 06 du 5 au 11 février 2024

Nouvel an chinois

	LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
HORS D'ŒUVRE	Salade de lentilles, emmental vinaigrette	Chou blanc au fromage		**Nem aux légumes**	Crêpe au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Omelette Patatouille (ratatouille, pomme de terre)	Cassoulet **Falafel de pois chiche** Haricots blancs		**Porc au caramel** Riz cantonais végétarien (plat complet) **Riz cantonais**	Dos de colin sauce citron **Couscous végétarien aux pois chiches** Purée de panais
PRODUIT LAITIER		Croc lait		**Camembert**	
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais		**Banane**	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

Mardi GRAS

Semaine 07 du 12 au 18 février 2024

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
HORS D'ŒUVRE	Salade de penne au pesto	Céleri rémoulade		Carottes râpées vinaigrette	Salade de pomme de terre emmental
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saute de volaille sauce provençale **Croc veggie tomate** Haricots verts	Steak haché **Pané de sarrasin** Frites		Coquillettes bolognaise de lentilles (plat complet) //	Poisson meunière sauce tartare **Œufs dur Florentine (plat complet)** Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré			Emmental râpé	
DESSERT	Fruit frais	Beignet aux pommes		Fruit frais	Liégeois vanille

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 08 du 19 au 25 février 2024

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise		Potage de légumes	Saucisson ail **Carottes râpées vinaigrette**
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chipolata sauce barbecue **Falafel de pois chiche** Semoule	Dos de colin à la crème **Aiguillette de blé panées** Carottes persillées		Nugget's de blé Mijoté de Petits pois	Tartiflette (plat complet) **Tartiflette végétarienne (plat complet)** Salade verte
PRODUIT LAITIER		Carré ligueil		Brie	
DESSERT	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais		Fruit frais	Gâteau au chocolat

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.