

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pâtes Strasbourgeoises
(pennas, saucisse,
cornichon, tomate) BIO



Menu rentrée : Bâtonnets
de carottes sauce cocktail



Tomate et maïs
vinaigrette



Melon



PLAT CHAUD ET GARNITURE

Poisson meunière MSC



Lasagnes bolognaises

Escalope de volaille
Nouvelle Agriculture
sauce du jour



Epinards HVE
Béchamel



Salade verte



Carottes BIO persillées



Riz pilaf BIO



PRODUIT LAITIER

Saint paulin



Carré BIO



Edam BIO



DESSERT

Compote de pommes
HVE



Banane

Clafoutis aux pêches



Liégeois chocolat

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
Menu à thème

Contient du porc

Menu 100% Végétarien

**SIQO : HVE, MSC, Label rouge, AOC,
La Nouvelle Agriculture, CE2**

**Produit issu de l'agriculture
biologique**



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

Code à saisir : LRCFD

**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

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pâté de campagne HVE
cornichons



Betteraves BIO vinaigrette



Taboulé BIO



Carottes râpées et
maïs BIO vinaigrette



**PLAT CHAUD ET
GARNITURE**

Marengo de volaille
Nouvelle Agriculture

Haricots verts BIO



Jambon blanc HVE froid



Haricots blancs à la tomate

Nugget's de blé



Ratatouille



Dos de colin MSC à la
crème de curry



Coquillettes HVE



PRODUIT LAITIER

Petit suisse sucré

Biscuits Boudoirs

Vache qui rit BIO



DESSERT

Fruit frais



Yaourt sucré

Gâteau au yaourt



Flan vanille

 **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**
Menu à thème

 **Contient du porc**

 **Menu 100% Végétarien**

 **SIQO : HVE, MSC, Label rouge, AOC,
La Nouvelle Agriculture, CE2**

 **Produit issu de l'agriculture
biologique**



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

Code à saisir : LRCFD

**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

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de blé au surimi

Salade de penne, tomates,
volaille BIO au pesto



Concombre vinaigrette



Melon



**PLAT CHAUD ET
GARNITURE**

Emincé de boeuf à la
mexicaine

Gratin de choux fleurs
HVE



Rôti de porc HVE au jus



Purée de carottes

Raviolinis au fromage
sauce tomate

(plat complet)

Gratiné de poisson au
fromage MSC



Riz pilaf BIO



PRODUIT LAITIER

Brie BIO



Emmental BIO



Bûchette de chèvre BIO



Fondu président

DESSERT

Poires au sirop

Fruit frais



Flan pâtissier Chocolat



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
Menu à thème

Contient du porc

Menu 100% Végétarien

**SIQO : HVE, MSC, Label rouge, AOC,
La Nouvelle Agriculture, CE2**

**Produit issu de l'agriculture
biologique**



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

Code à saisir : LRCFD

**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

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre tomates oeuf sauce tartare

Melon



Coleslaw BIO



Mousse de foie HVE cornichons



PLAT CHAUD ET GARNITURE

Fricassée de volaille
Nouvelle Agriculture
thym citron

Saucisse HVE grillée



Gratin de butternut et
pommes de terre,
crème de curry et
fromage



Pavé de poisson blanc
MSC Dieppoise



Petits pois HVE



Tortis

Salade verte



Beignets de brocolis

PRODUIT LAITIER

Gouda BIO



Galette bretonne

Petit suisse sucré

Tartare ail et fines
herbes

DESSERT

Fruit frais



Yaourt aromatisé BIO



Cake au noix



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**
Menu à thème

 **Contient du porc**

 **Menu 100% Végétarien**

 **SIQO : HVE, MSC, Label rouge, AOC, La Nouvelle Agriculture, CE2**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**



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

Code à saisir : LRCFD

**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

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri BIO rémoulade



Salade de blé au jambon



Concombre vinaigrette



Tomate et maïs vinaigrette

PLAT CHAUD ET GARNITURE

Palette de porc au jus



Boulettes au boeuf sauce estragon

Chili sin carne



Poisson meunière MSC



Lentilles vertes HVE cuisinées



Haricots beurre CE2

Riz pilaf BIO



Pommes vapeur BIO



PRODUIT LAITIER

Carré BIO



Edam BIO



Saint paulin



DESSERT

Mousse chocolat au lait

Fruit frais



Gâteau rocher coco



Cocktail de fruits

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
Menu à thème

Contient du porc

Menu 100% Végétarien

SIQO : HVE, MSC, Label rouge, AOC, La Nouvelle Agriculture, CE2

Produit issu de l'agriculture biologique



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

Code à saisir : LRCFD

**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.