

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Mousse de foie HVE
cornichons



Céleri BIO rémoulade



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



Menu Halloween :
Velouté de la sorcière
au potiron BIO



**PLAT CHAUD ET
GARNITURE**

Rôti Filet de dinde
Nouvelle Agriculture
au jus

Carottes au thym et
miel

Marmite de poisson MSC
sauce crème



Tortis

Paupiette au veau
forestière

Fondue de choux verts
CE2

Boulettes au boeuf
sauce dracula

Purée de crocodile
féroce (épinards)

PRODUIT LAITIER

Chanteneige BIO



Gaufrettes vanille

Edam BIO



Fromage de Jack
O'Lantern (Mimolette)



DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc sucré

Crème dessert chocolat

Gâteau à la chauve-
souris (Brownie)



 **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

Taboulé BIO



Salade de pâtes vinaigrette
BIO et pesto



Emincé bicolore
(carotte, céleri) BIO



Potage de légumes
(haricot vert, carotte,
céleri)



PLAT CHAUD ET
GARNITURE

Cordon bleu de volaille

Gratin de choux fleurs
HVE



Boulettes de soja sauce
tomate



Ratatouille

Poulet rôti Nouvelle
Agriculture

Pommes vapeur HVE



Pavé de poisson blanc
MSC sauce
cressonnette



Coquillettes HVE



PRODUIT LAITIER

Madeleine BIO



Tomme blanche



Vache qui rit BIO



Saint paulin



DESSERT

Yaourt sucré BIO



Fruit frais BIO



Banana Bread



Compote de pommes
HVE



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

Pommes de terre BIO
vinaigrette échalotes



Salade de lentilles cervelas



Coleslaw BIO



Chicken salade (salade
poulet mais)



**PLAT CHAUD ET
GARNITURE**

Jambon grill



Blanquette de volaille
Nouvelle Agriculture



Lasagne de légumes



Gratiné de poisson au
fromage MSC



Gratin de brocolis CE2



Haricots verts CE2



Salade verte

Boulgour BIO



PRODUIT LAITIER

Emmental BIO



Bûchette de chèvre BIO



Biscuits petit beurre
BIO



DESSERT

Flan vanille

Fruit frais



Génoise confiture



Yaourt aromatisé 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

Taboulé BIO



Bâtonnets de carottes
sauce cocktail



Céleri BIO rémoulade



Pâté de campagne HVE
cornichons



**PLAT CHAUD ET
GARNITURE**

Nugget's de blé



Dos de colin MSC thym
citron



Haché au boeuf sauce
tomate

Filet de poulet
Nouvelle Agriculture à
l'estragon



Petits pois HVE



Riz pilaf BIO



Pommes vapeur BIO



Choux fleurs HVE
bechamel



PRODUIT LAITIER

Gouda



Camembert BIO



Tartare ail et fines
herbes

Petit suisse sucré

DESSERT

Mousse chocolat au
lait

Abricots au sirop

Flan pâtissier



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

Betteraves BIO
vinaigrette



Boulgour au thon

Menu "Légumes de
saison" : Velouté de
butternut à l'orange



Salade de riz italienne
BIO (riz jambon
poivron basilic)



PLAT CHAUD ET
GARNITURE

Raviolis

Salade verte

Pilon de poulet Nouvelle
Agriculture



Carottes CE2 persillées



Parmentier de potiron
au soja



Salade verte

Beignets au calamar

Ratatouille

PRODUIT LAITIER

Chanteneige BIO



Biscuits Boudoirs

Edam BIO



Saint paulin



DESSERT

Fruit frais



Yaourt sucré BIO



Cake chocolat à la
crème de marron



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

Carottes râpées
vinaigrette BIO et
surimi



Salade de pommes de terre
œuf sauce tartare BIO



Menu "Fromage" :
Crêpe au fromage



Macédoine
mayonnaise BIO



PLAT CHAUD ET
GARNITURE

Rôti de dinde Nouvelle
Agriculture au jus



Colin meunière MSC



Tartiflette



Chili sin carne à
l'egrainé de soja



Beignets de brocolis

Epinards BIO béchamel



Salade verte

Riz pilaf BIO



PRODUIT LAITIER

Tomme blanche



-

Mimolette

DESSERT

Liégeois chocolat

Fruit frais BIO



Tourteau fromager du
Poitou



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.