

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>		Carottes râpées vinaigrette			
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Lasagnes bolognaises (plat complet)	Saucisse de Toulouse HVE Haricots blancs BIO à la tomate		Aiguillettes panées de blé Ratatouille	Nugget's de poisson Carottes BIO persillées
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Gouda			Tomme grise	Croc'lait BIO
<b>DESSERT</b>	Crème chocolat	Yaourt sucré BIO		Fruit frais BIO	Brioche des rois

- 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**
- Nouveautés**
- Contient du porc**
- Menu 100% Végétarien**
- Produit issu de l'agriculture biologique**
- Produit de qualité : HVE, Label rouge, AOP...**

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)  
 Code à saisir : 8VPA05

**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. Choisissez d'autres composantes ne vous permet pas de bénéficier du menu Egalim.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Julienne de Betteraves vinaigrette			Mousse de foie HVE cornichons	Coleslaw BIO	
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Rôti de dinde NOUVELLE AGRICULTURE au jus Pommes persillées BIO	Crêpe au fromage Epinards BIO béchamel		Haché au boeuf sauce barbecue Gratin de chou fleurs BIO	Pavé de poisson MSC sauce pesto Farfalles	
<b>PRODUIT LAITIER</b>		Boudoirs		Petit moulé		
<b>DESSERT</b>	Mousse chocolat	Yaourt aromatisé			Riz au lait	
<b>Produit de saison</b> Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison  <b>Fromage à la coupe</b>  <b>Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison</b>  <b>Nouveautés</b>  <b>Contient du porc</b>	<b>Menu 100% Végétarien</b>  <b>Produit issu de l'agriculture biologique</b>  <b>Produit de qualité : HVE, Label rouge, AOP...</b>					<b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b>
	Retrouvez l'ensemble des menus sur : <a href="http://www.clicetmiam.fr">www.clicetmiam.fr</a> Code à saisir : 8VPA05					

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	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>		Salade marco polo (pâtes, surimi, tomate, poivron, maïs) BIO			
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Saucisse Knack HVE	Emincé de volaille NOUVELLE AGRICULTURE aigre douce		Dhal de lentilles	Beignets au calamar & citron
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Purée BIO	Jeunes carottes persillées		Riz BIO	Petits pois BIO
<b>DESSERT</b>	Madeleine BIO			Camembert BIO	Chanteneige
	Yaourt sucré	Fruit frais BIO		Fruit frais	Cake citron

**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**

**Nouveautés**

**Contient du porc**

**Menu 100% Végétarien**

**Produit issu de l'agriculture biologique**

**Produit de qualité : HVE, Label rouge, AOP...**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)  
 Code à saisir : 8VPA05

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**

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.

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Taboulé BIO 	Pâté de campagne HVE cornichon  		Chou chinois vinaigrette 	
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Poulet Basquaise NOUVELLE AGRICULTURE Beignets de brocolis	Paupiette de veau au jus Haricots verts BIO 		Riz cantonnais (riz, jambon, oeuf, petit pois) 	Gratiné de poisson au fromage Ratatouille
<b>PRODUIT LAITIER</b>		Fondus président			Petit suisse
<b>DESSERT</b>	Flan vanille			Ananas au sirop	Crêpe sucrée 
 <b>Produit de saison</b> Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison  <b>Fromage à la coupe</b>  <b>Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison</b>  <b>Nouveautés</b>  <b>Contient du porc</b>					
 <b>Menu 100% Végétarien</b>  <b>Produit issu de l'agriculture biologique</b>  <b>Produit de qualité : HVE, Label rouge, AOP...</b>					
					
Retrouvez l'ensemble des menus sur : <a href="http://www.clicetmiam.fr">www.clicetmiam.fr</a> Code à saisir : 8VPA05					
<b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b>					

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.