ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Restaurant Scolaire St Sauveur Le Vicomte

Semaine du 27/10 au 02/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT CHAUD ET GARNITURES				
PRODUIT LAITIER				
DESSERT				

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

Patisserie élaborée dans notre cuisine

Produits locaux

Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*

Repas à thème

Plat végétarien *

Produit issu de l'agriculture biologique *

Repas à thème

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : SLV503

LE CHEF ET SON EQUIPE, VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT

*** Suivant le contrat**

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

MENU

Restaurant Scolaire St Sauveur Le Vicomte

Semaine du 03/11 au 09/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO vinaigrette	Pommes de terre au thon	Macédoine mayonnaise	Saucisson ail
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu de volaille sauce tomate Pommes sautées	Paupiette de veau charcutière Haricots verts BIO	Tortis provençale aux lentilles X	Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Sablé céréales BIO	Emmental BIO	Buchette de chevre
DESSERT	Fruit frais BIO	Yaourt aromatisé HVE de la ferme Muris	Smoothie pomme fraise BIO	Liégeois vanille

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

Patisserie élaborée dans notre cuisine

Produits locaux

Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*

Repas à thème

Plat végétarien *

Produit issu de l'agriculture biologique *

Repas à thème

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : SLV503

LE CHEF ET SON EQUIPE, VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT

*** Suivant le contrat**

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

MENU

Restaurant Scolaire St Sauveur Le Vicomte

Semaine du 10/11 au 16/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise		Carottes râpées nature	Céleri BIO rémoulade
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate X		Jambon HVE persillade Boulgour BIO	Dos de colin MSC sauce crème Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits BIO		Edam	Carré de l'est
DESSERT	Fruit frais BIO		Compote pomme abricot HVE	Eclair au chocolat

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

Patisserie élaborée dans notre cuisine

Produits locaux

Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*

Repas à thème

Plat végétarien *

Produit issu de l'agriculture biologique *

Repas à thème

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : SLV503

LE CHEF ET SON EQUIPE, VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT

*** Suivant le contrat**

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

MENU

Restaurant Scolaire St Sauveur Le Vicomte

Semaine du 17/11 au 23/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pépinettes maïs et tomates	Betteraves BIO vinaigrette	Salade chèvre tomate croûtons	Pâté de campagne HVE
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Galette de légumes Haricots beurre	Boulettes de boeuf VBF sauce tomate basilic Semoule HVE	Viandes cassoulet Haricots blancs à la tomate	Gratiné de poisson au fromage MSC Duo de carottes jaunes et oranges
PRODUIT LAITIER	Camembert BIO	Yaourt sucré HVE de la ferme Muris	Tomme noire	Chanteneige BIO
DESSERT	Crème dessert chocolat BIO ferme Pivette et Palorette	Fruit frais BIO	Clafoutis aux abricots	Yaourt velouté aux fruits

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

Patisserie élaborée dans notre cuisine

Produits locaux

Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*

Repas à thème

Plat végétarien *

Produit issu de l'agriculture biologique *

Repas à thème

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : SLV503

LE CHEF ET SON EQUIPE, VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT

*** Suivant le contrat**

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

MENU

Restaurant Scolaire St Sauveur Le Vicomte

Semaine du 24/11 au 30/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pizza au fromage	Bâtonnets de carottes sauce cocktail	Salade deauvillaise	Pommes de terre au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce du jour Petits pois HVE	Omelette sauce tomate Pommes rissolées HVE	Hachis parmentier BIO Salade iceberg	Beignets au calamar et quartier de citron Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Saint paulin	Petit suisse aux fruits	Emmental BIO	Brie pointe
DESSERT	Liégeois chocolat	Fruit frais BIO	Compote de pommes banane	Riz au lait LOCAL HVE

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

Patisserie élaborée dans notre cuisine

Produits locaux

Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*

Repas à thème

Plat végétarien *

Produit issu de l'agriculture biologique *

Repas à thème

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : SLV503

LE CHEF ET SON EQUIPE, VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT

*** Suivant le contrat**

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