

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de penne
 tomates mozzarella
 et pesto

Pâté de campagne
 HVE cornichons

Tomate et maïs
 vinaigrette

Carottes râpées
 mimosa

**PLAT CHAUD
 ET GARNITURES**

Saucisse HVE grillée
 Brocolis béchamel

Escalope de volaille
 NOUVELLE
 AGRICULTURE sauce
 provençale
 Haricots beurre

Pizza au fromage
 Salade verte

Colombo de poisson
 Boulgour BIO

PRODUIT LAITIER

Fondu président

Tomme grise





DESSERT

Mousse chocolat au
 lait

Fruit frais BIO

Riz au lait

Fruit frais

-  **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, MSC, Nouvelle Agriculture...**

CLIC & MIAM!

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

Code à saisir : SERI85

**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.