



Semaine du 29/04 au 05/05

		LUNDI		MARDI	JEUDI	VENDREDI
Н	ORS D'ŒUVRE					
	PLAT CHAUD GARNITURES					
PR	ODUIT LAITIER					
	DESSERT					
*	Produit de saison Tout ou partie de ce plat es	st composé d'ingrédients crus de saison	5	Contient du porc	CLIC&MIAM!	
	Fromage à la coupe		D *	Menu 100% Végétarien	CLICKIVITAIVI!	LE CHEF ET SON ÉQUIPE
Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison		₽ B	Produit issu de l'agriculture biologique	Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr	VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!	
Nouveautés		R	Viandes labélisées	Code à saisir : PMA630		





Semaine du 06/05 au 12/05

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées BIO vinaigrette	Salade de pommes de terre BIO strasbourgeoise		
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF	Donut's de filet de poulet et fromage		
ET GARNITURES	Salade verte	Petits pois BIO		
PRODUIT LAITIER	Biscuits Petit Brun	Brie BIO		
DESSERT	Yaourt sucré BIO	Fruit frais 🕌		
Produit de saison Tout ou partie de ce plat es	st composé d'ingrédients crus de saison	Contient du porc	CITCR-MIAMI	









Viandes labélisées

biologique

Menu 100% Végétarien

Produit issu de l'agriculture



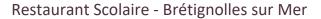
Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr

Code à saisir : PMA630

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

Nouveautés

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







Semaine du 13/05 au 19/05

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Emincé bicolore (carotte céleri vinaigrette)BIO



Salade de pâtes, œuf, tomates, maïs, vinaigrette BIO



Menu ROME: Tomates mozzarella basilic

Raïta de betteraves

PLAT CHAUD

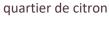
Jambon blanc HVE froid



Nugget's de blé



Gnocchi bolognaises



Poisson pané et

ET GARNITURES

Purée de pommes de terre BIO



Salsifis à la tomate

Salade verte



Gratin de choux fleurs BIO



PRODUIT LAITIER

Camembert BIO



Tartare



DESSERT

Fromage à la coupe

Yaourt velouté aux fruits

Fruit frais



Panna cotta au caramel



Fruit frais BIO



Produit de saison

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



Contient du porc



Menu 100% Végétarien



Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison



Produit issu de l'agriculture biologique



Viandes labélisées



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

Code à saisir: PMA630

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

Nouveautés

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.





Semaine du 20/05 au 26/05

		LUNDI		MARDI	JEUDI	VENDREDI
Н	ORS D'ŒUVRE					
	PLAT CHAUD FGARNITURES					
PR	ODUIT LAITIER					
	DESSERT					
*	Produit de saison Tout ou partie de ce plat es	t composé d'ingrédients crus de saison	6	Contient du porc	(LIC&MIAM!	
	Fromage à la coupe		D *	Menu 100% Végétarien	CLICKIVITHIVI!	LE CHEF ET SON ÉQUIPE
	Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison		₽ B	Produit issu de l'agriculture biologique	Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr	VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!
*	Nouveautés		R	Viandes labélisées	Code à saisir : PMA630	





Semaine du 27/05 au 02/06

		LUNDI		MARDI	JEUDI	VENDREDI
Н	ORS D'ŒUVRE					
	PLAT CHAUD Γ GARNITURES					
PR	ODUIT LAITIER					
	DESSERT					
*	Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison		T	Contient du porc	(LI(&MIAM!	
	Fromage à la coupe		D *	Menu 100% Végétarien	CLICKIVITAIVI!	LE CHEF ET SON ÉQUIPE
	Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison		ΑB	Produit issu de l'agriculture biologique	Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr	VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!
*	Nouveautés		ØR.	Viandes labélisées	Code à saisir : PMA630	