ConviVio

MENU

Semaine du 2 au 6 septembre 2019

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées	Melon (selon approvisionnement)	Concombres vinaigrette	Salade de haricots verts, tomates et œuf dur
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	***Lasagnes (plat complet)***	***Fricassée de poulet, sauce chasseur*** ***Petits pois, carottes*** ***Pommes noisettes***	***Roti de bœuf mayonnaise*** ***Lentilles*** ***Purée***	***Poisson pané*** ***Purée d'épinards*** ***Pommes vapeur***
PRODUIT LAITIER	***Cœur de Neufchâtel*** ***Yaourt Pulpé***	***Brie*** ***Suiss aromatisé***	***Yaourt aromatisé***	***Yaourt sucré***
DESSERTS	Madeleine (biscuit)	Dany vanille	Compote de pomme, banane	Gâteau au chocolat

Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé

Plat sans porc

Fabrication maison

Nouveauté

Viande bovine française

Produit Bio

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

MENU

Semaine du 9 au 13 septembre 2019

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf mayonnaise	Salade fraîcheur* Macédoine au thon	Carottes rapées	Tomates vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	***Jambon grill, sauce Diable(#)*** ***Jambon de volaille, sauce Diable*** ***Haricots verts***	***Boulettes de bœuf, sauce tomate*** ***Frites au four***	***Rôti de volaille et raisins frais*** ***Mousseline de patates douces***	***Hâché de bœuf*** ***Coquillettes***
PRODUIT LAITIER	***Camembert*** ***Suisse sucré***	***Emmental*** ***Fromage blanc sucré***	***Edam*** ***Yaourt sucré***	***Vache qui rit*** ***Yaourt aromatisé***
DESSERTS	Liégeois chocolat	Compote pomme	Fruit de saison	Dany vanille Cocktail de fruits

Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé

Plat sans porc

Fabrication maison

Nouveauté

Viande bovine française

Produit Bio

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

MENU

Semaine du 16 au 20 septembre 2019

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade basque*	Crêpe au fromage	Tomates vinaigrette (AB)	Salade du chef*
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	***Steak haché***	***Paupiette de veau, sauce forestière***	***Bœuf braisé, bouguignonne***	***Poularde*** (AB)
	Petits pois, carottes (AB)	***Haricots beurre***	***Riz***	***Epinards à la crème***
		Semoule		***Purée***
PRODUIT LAITIER	***Carré de l'Est***	***Rondelé nature***	***Bûchette lait mélange***	***Emmental***
	Suisse sucré	***Suisse sucré***	***Yaourt sucré***	***Suisse aromatisé***
DESSERTS	Mousse au chocolat	Compote de pommes (AB)	Fruit de saison	Génoise au chocolat, crème anglaise

Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé

Plat sans porc

Fabrication maison

Nouveauté

Viande bovine française

Produit Bio

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

MENU

Semaine du 23 au 27 septembre 2019

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombres vinaigrette	Macédoine mayonnaise Pamplemousse	Carottes râpées	Salade de pâtes aux p'tits légumes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	***Gratin de macaronis au jambon (#) (plat complet)*** ***Gratin de macaronis à la volaille (plat complet)***	***Escalope de volaille, sauce suprême***	***Steak haché***	***Poisson pané***
		Jeunes carottes Blé	***Salade verte Frites au four***	***Riz***
PRODUIT LAITIER	***Camembert Yaourt aromatisé***	***Gouda Suisse aromatisé***	***Saint Paulin Yaourt sucré***	***Cantafrais Yaourt aromatisé***
DESSERTS	Compote pomme, abricot	Entremets chocolat	Fruit de saison	Nappé caramel

Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé

Plat sans porc

Fabrication maison

Nouveauté

Viande bovine française

Produit Bio

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