ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Vauhallan

Semaine du 26/10 au 01/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Rosette cornichons Pâté de Volaille sans porc		Velouté de légumes verts BIO
PLAT CHAUD *Déclinaison sans porc*	Nugget's de blé	Emincé de poulet LNA FR sauce à la crème	Marmite de poisson MSC tomates cerise épinards	Jambon grill sauce barbecue *Jambon de dinde sauce barbecue*	Coquillettes bolognaises BIO
GARNITURE	Frites fraiches	Courgettes sautées	Semoule HVE	Petits pois carottes	PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER	Brie pointe	Yaourt sucré BIO		Saint nectaire	Petit suisse aux fruits BIO
DESSERT	Fromage blanc nature et dosette de sucre	Fruit frais	Crème dessert vanille	Fruit frais BIO	
LES GOUTERS	Pain / Confiture fraise Yaourt nature et dosette de sucre Compote	Pain au chocolat boulangerie LOCALE Lait Fruit	Biscuits fourrés chocolat Fromage blanc nature et dosette de sucre Fruit	Pain / Barre de chocolat Petit suisse nature et dosette de sucre Compote	Galette St Michel Lait chocolat Fruit

Produit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit Label Rouge

Produits subventionnésdes écoles par l'aidede l'UE à destination

Plat contenant du porc

Préparé dans notre cuisine

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : VAU91

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'éffectifs (évènements, grèves,…)

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Vauhallan

Semaine du 02/11 au 08/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Saucisson ail Pâté de Volaille	Céleri BIO rémoulade	Velouté de légumes	
PLAT CHAUD *Déclinaison sans porc*	Lasagnes bolognaises VBF	Paupiette au veau sauce barbecue	Rôti de porc HVE à la moutarde *Rôti de dinde moutarde à l'ancienne*	Croq fromager	Beignets au calamar nature
GARNITURE	Salade verte	Boulgour BIO	Jeunes carottes aux épices Riz créole	Farfalles	Gratin de choux fleurs BIO Pommes persillées
PRODUIT LAITIER	Chaource AOP		Vache qui rit BIO	Petit suisse aux fruits BIO	Yaourt nature et dosette de sucre
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais			Cake au citron
LES GOUTERS	Croissant boulangerie LOCALE Yaourt nature et dosette de sucre Fruit	Pâte à tartiner Lait chocolat Compote Pain	Gaufrette quadro Petit suisse nature et dosette de sucre Fruit	Carré fraise Lait Compote	Briochette pépite de chocolat Fromage blanc nature et dosette de sucre Fruit

Produit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit Label Rouge

Plat contenant du porc

Préparé dans notre cuisine

Plat végétarien

Produits subventionnésdes écoles par l'aidede l'UE à destination

CLIC&MIAM!

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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : VAU91

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'éffectifs (évènements, grèves,…)

MENU

Vauhallan

Semaine du 09/11 au 15/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Carottes râpées BIO vinaigrette			Pâté de campagne HVE cornichon Pâté de Volaille sans porc
PLAT CHAUD *Déclinaison sans porc*	Aiguillettes de blé panées	Paupiette de volaille aux herbes		Lasagnes bolognaises VBF	Colin pané MSC quartier de citron
GARNITURE	Petits pois BIO Blé pilaf	Riz créole BIO		Salade verte	Epinards BIO à la crème Pommes lamelle vapeur HVE
PRODUIT LAITIER	Pont l'évêque AOP	Croc'lait BIO		Yaourt aromatisé BIO	Yaourt sucré
DESSERT	Fruit frais			Fruit frais	
LES GOUTERS	Biscuits fourrés fraise Fromage blanc nature sans sucre Jus de pomme	Pain au chocolat boulangerie LOCALE Lait chocolat Fruit		Palet breton Lait Compote	Confiture Abricot Fruit Fromage blanc nature sans sucre

Produit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit Label Rouge

Produits subventionnésdes écoles par l'aidede l'UE à destination

Plat contenant du porc

Préparé dans notre cuisine

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : VAU91

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'éffectifs (évènements, grèves,…)

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Vauhallan

Semaine du 16/11 au 22/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Œuf dur mayonnaise	Coleslaw BIO	Velouté de poireaux	
PLAT CHAUD *Déclinaison sans porc*	Pizza au fromage	Poisson meunière MSC nature	Saucisse CE2 grillée *Saucisse de volaille nature*	Carbonara de volaille FR au poireau	Hachis parmentier BIO
GARNITURE	Salade verte	Brocolis BIO Riz nature	Haricots blancs à la tomate	Coquillettes	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc nature et dosette de sucre	Saint nectaire			Camembert BIO
DESSERT	Beignet chocolat noisette		Crème dessert caramel	Cake orange cannelle	Fruit frais BIO
LES GOUTERS	Croissant boulangerie LOCALE Lait chocolat Compote	Madeleines Fromage blanc sucré Fruit	Confiture fraise Lait Fruit	Biscuits fourrés chocolat Yaourt aromatisé Fruit	Brioche Pâte à tartiner sans huile de palme Jus de raisin Petit suisse nature et dosette de sucre

Produit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit Label Rouge

Produits subventionnésdes écoles par l'aidede l'UE à destination

Plat contenant du porc

Préparé dans notre cuisine

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : VAU91

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (évènements, grèves,…)

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Vauhallan

Semaine du 23/11 au 29/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées BIO vinaigrette		Rosette cornichons Pâté de volaille cornichons	Velouté de tomate maison	
PLAT CHAUD *Déclinaison sans porc*	Escalope de volaille milanaise BIO	Pennes et choux fleurs au Boursin	Paupiette au veau sauce barbecue	Rôti de porc HVE à la moutarde *Rôti de dinde moutarde à l'ancienne*	Gratiné de poisson au fromage MSC
GARNITURE	Haricots verts BIO ail et persil Pommes vapeur quartier	PLAT COMPLET	Petits pois BIO	Frites fraiches	Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Chaource AOP			Yaourt nature BIO et dosette de sucre
DESSERT		Fruit frais BIO	Ile flottante crème anglaise	Fruit frais	Gâteau au chocolat
LES GOUTERS	Pain / Barre de chocolat Fromage blanc sucré Jus d'orange	Galette St Michel Petit suisse aux fruits Compote	Moelleux chocolat Lait Fruit	Pain au chocolat boulangerie LOCALE Yaourt sucré Compote	Pain / Confiture Fruit Lait

Produit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit Label Rouge

Plat contenant du porc

Préparé dans notre cuisine

Plat végétarien

Produits subventionnésdes écoles par l'aidede l'UE à destination

CLIC&MIAM!

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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : VAU91

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (évènements, grèves,…)

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Vauhallan

Semaine du 30/11 au 06/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Velouté de légumes maison		Taboulé	Salade verte et mimolette	
PLAT CHAUD	Coquillettes bolognaises BIO	Sauté de porc HVE aigre douce	Colin meunière MSC quartier de citron	Minis Bries panés	Lasagne au saumon
Déclinaison sans porc	*Bolognaise Végétale*	*Emincé de volaille LNA FR à l'aigre douce*	*Omelette nature*		*Aiguillettes de blé panées*
GARNITURE	PLAT COMPLET	Poêlée asiatique Riz nature	Semoule HVE Brocolis	Purée de pommes de terre	Salade verte
PRODUIT LAITIER		Chanteneige BIO			Yaourt sucré BIO
DESSERT	Fruit frais BIO	Crème dessert caramel	Fruit frais BIO	Gâteau au yaourt	Fruit frais
LES GOUTERS	Biscuits fourrés chocolat Yaourt aromatisé Jus d'ananas	Pain / Gelée de groseille Lait Fruit	Carré fraise Fromage blanc sucré Compote	Pain / Miel Petit suisse sucré Fruit	Croissant boulangerie LOCALE Lait chocolat Compote

Produit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit Label Rouge

Plat contenant du porc

Préparé dans notre cuisine

Plat végétarien

Produits subventionnésdes écoles par l'aidede l'UE à destination

CLIC&MIAM!

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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : VAU91

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'éffectifs (évènements, grèves,…)