ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Semaine 24 du 10 au 14 juin 2024

	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte croûtons et fromage		Tomate et maïs vinaigrette	Friand au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Raviolinis sauce tomate (plat complet) // //	Poisson pané Epinards branche HVE à la crème		Poulet de la paëlla Riz paëlla	Jambon grill Carottes persillées
DESSERT	Yaourt velouté aux fruits	Compote de fruits		Churros au chocolat	Fruit frais

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

Patisserie élaborée dans notre cuisine

Poisson MSC: Pêche durable

Viande de bœuf, de porc et de volaille française

Repas Végétarien

HVE: Haute valeur environnementale

Produits BIO

Label Rouge

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

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