ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Presles En Brie

Semaine du 26/10 au 01/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Tarte au fromage	Rosette cornichons		
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille	Colin meunière MSC	Marmite de poisson MSC tomates cerise épinards	Pilon de poulet LNA FR au paprika	Coquillettes bolognaises BIO
Déclinaison	Nugget's de blé			Omelette nature	Bolognaise Végétale
GARNITURE	Brocolis BIO béchamel	Courgettes sautées	Semoule HVE	Purée de pommes de terre	Plat complet
PRODUIT LAITIER	Brie pointe	Yaourt sucré BIO		Yaourt velouté aux fruits	Petit suisse aux fruits BIO
DESSERT	Fruit frais		Crème dessert vanille	Fruit frais BIO	Donut's
LES GOUTERS	Confiture fraise Yaourt aromatisé Jus Multifruit Brioche tranchée	Carré aux pommes Lait Fruit	Biscuits fourrés chocolat Fromage blanc sucré Fruit	Barre de chocolat Petit suisse sucré Compote Pain au lait	Galette St Michel Lait chocolat Fruit

Produit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit Label Rouge

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 : PEB

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées 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

Presles En Brie

Semaine du 02/11 au 08/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO vinaigrette			Œuf dur mayonnaise	Velouté de potiron
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF	Paupiette au veau sauce barbecue	Colombo de lentilles BIO	Colin meunière MSC quartier de citron	Poulet rôti LNA FR au jus
Déclinaison	Lasagne de légumes	Pavé de poisson blanc MSC sauce Cajun			Omelette nature
GARNITURE	Salade verte	Boulgour BIO	Riz créole	Farfalles	Gratin de choux fleurs BIO
PRODUIT LAITIER		Fromage blanc sucré	Vache qui rit BIO		
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais	Flan nappé caramel	Semoule au lait	Cake au citron
LES GOUTERS	Biscuits fourrés chocolat Yaourt sucré Fruit	Madeleines Lait chocolat Compote	Gaufrette quadro Petit suisse sucré Fruit	Carré fraise Lait Compote	Briochette pépite de chocolat Fromage blanc sucré Fruit

Produit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit Label Rouge

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 : PEB

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées 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

Presles En Brie

Semaine du 09/11 au 15/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise			Velouté de poireaux	
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron	Filet de poulet LNA FR au jus	Saucisse CE2 grillée	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	Hachis parmentier BIO
Déclinaison		Pané de blé épinard fromage	Omelette nature		Hachis parmentier de lentilles corail
GARNITURE	Petits pois	Brocolis BIO	Haricots blancs à la tomate	Purée de pommes de terre	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits BIO	Saint nectaire	Yaourt sucré		Camembert BIO
DESSERT		Mousse chocolat au lait	Poire au sirop	Cake orange cannelle	Fruit frais BIO
LES GOUTERS	Carré fraise Lait chocolat Compote	Madeleines Fromage blanc sucré Fruit	Confiture fraise Lait Fruit Pain au lait	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

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 : PEB

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées 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

Presles En Brie

Semaine du 16/11 au 22/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise			Velouté de poireaux	
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron	Filet de poulet LNA FR au jus	Saucisse CE2 grillée	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	Hachis parmentier BIO
Déclinaison		Pané de blé épinard fromage	Omelette nature		Hachis parmentier de lentilles corail
GARNITURE	Petits pois	Brocolis BIO	Haricots blancs à la tomate	Purée de pommes de terre	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits BIO	Saint nectaire	Yaourt sucré		Camembert BIO
DESSERT		Mousse chocolat au lait	Poire au sirop	Cake orange cannelle	Fruit frais BIO
LES GOUTERS	Carré fraise Lait chocolat Compote	Madeleines Fromage blanc sucré Fruit	Confiture fraise Lait Fruit Pain au lait	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

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 : PEB

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées 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

Presles En Brie

Semaine du 23/11 au 29/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Rosette cornichons		
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Escalope de volaille milanaise BIO	Chipolatas grillées + dosette de ketchup	Paupiette au veau sauce barbecue	Rôti de porc HVE à la moutarde	Galette de légumes et mozzarella
Déclinaison	Croq fromager	Pennes et choux fleurs au Boursin	Dos de colin MSC sauce provençale	Emincé de pois et blé sauce du jour	
GARNITURE	Haricots verts BIO ail et persil	Rostis de légumes	Petits pois BIO	Lentilles BIO cuisinées	Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Emmental BIO	Chaource AOP	Fromage blanc sucré	Vache qui rit	Yaourt nature BIO et dosette de sucre
DESSERT	Crème dessert vanille	Fruit frais BIO		Crème dessert chocolat	Gâteau au chocolat
LES GOUTERS	Pain au lait / Barre de chocolat Fromage blanc sucré Jus d'orange	Galette St Michel Petit suisse aux fruits Compote	Moelleux chocolat Lait Fruit	Palmiers Yaourt sucré Compote	Pain de mie / Saint paulin Fruit

Produit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit Label Rouge

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 : PEB

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées 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

Presles En Brie

Semaine du 30/11 au 06/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Œuf dur mayonnaise		Velouté de légumes	Saucisson ail
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Coquillettes bolognaises BIO	Emincé de volaille LNA FR à l'aigre douce	Colin meunière MSC quartier de citron	Minis Bries panés	Poulet rôti LNA FR à l'estragon
Déclinaison	Bolognaise Végétale / Coquillettes	Dhal de lentilles			Aiguillettes de blé panées
GARNITURE	PLAT COMPLET	Riz nature	Brocolis	Bâtonnière de légumes haricots plats	Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Petit suisse aux fruits	Pont l'évêque AOP		Yaourt sucré BIO
DESSERT	Fruit frais BIO		Fruit frais BIO	Gâteau au yaourt	
LES GOUTERS	Biscuits fourrés chocolat Yaourt aromatisé Jus d'ananas	Gelée de groseille Lait Fruit Brioche		Miel Petit suisse sucré Fruit Pain de mie	

Produit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit Label Rouge

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 : PEB

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées 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,...)