

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Concombre  
vinaigrette



PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Cordon bleu

Rôti de porc HVE  
au jus



Raviolinis au  
fromage sauce  
tomate



Gratiné de  
poisson à la  
provençale

Gratin de chou  
fleur



Duo de  
butternuts et  
carottes

(plat complet)

Riz



Pommes  
boulangères

Blé aux petits  
légumes

Haricots beurre  
persillés

PRODUIT LAITIER

Gouda



Camembert



Madeleine



DESSERT

Flan vanille

Fruit frais



Cake pépites de  
chocolat



Yaourt aromatisé

**Produit de saison**

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

**Fromage à la coupe****Elaboré sur notre cuisine****Nouveautés ou Menu à thème****Menu 100% Végétarien****Produit issu de l'agriculture biologique**

SIQO : HVE, MSC, Label rouge, AOP, La Nouvelle Agriculture

**Contient du porc**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 770STRR

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

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 EcoleBourcefranc : La ligne N°1 des hors d'œuvre, plat et accompagnement, fromage ou laitage et dessert, répond à la Loi EcoleBourcefranc (produits de qualité et durables, BIO) et doit être conservée.  
Choisir d'autres composantes ne vous permet pas de bénéficier du menu EcoleBourcefranc.