

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE					Pâté de foie HVE & cornichons 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Fricassée de volaille NOUVELLE AGRICULTURE thym citron 	Saucisse de Toulouse HVE 		Gratin montagnard végété 	Pavé de poisson MSC sauce Dieppoise 
	Petits pois 	Tortis		(plat complet)	Beignets de brocolis
	Haricots blancs	Jeunes carottes		Blettes persillées	Mélange de céréales
PRODUIT LAITIER	Tomme blanche	Vache qui rit 		Petit suisse sucré	
DESSERT	Fruit frais 	Liégeois chocolat		Cake aux pommes 	Fruit frais 

**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.