

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves
vinaigrette



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Palette de porc au
jus



Boulettes de
boeuf sauce
estragon

Chili sin carne



Gratiné de
poisson au
fromage MSC



Lentilles



Haricots beurre

Riz



Pommes vapeur



Navets et carottes

Semoule HVE



Légumes du pot

PRODUIT LAITIER

Petit beurre



Emmental



Carré



DESSERT

Yaourt sucré



Fruit frais



Barre bretonne

Flan caramel

**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

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.