ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Restaurant scolaire St Senier sous Avranches

Semaine du 07/12 au 13/12

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise BIO	Carottes râpées nature BIO	Pommes de terre façon piemontaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes au veau à la milanaise Petits pois HVE	Blanquette de poisson MSC aux petits légumes Semoule HVE	Coquillettes bolognaises végétales X	Filet de poulet LNA FR à la crème Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Buchette de chevre	Emmental	Petit suisse aux fruits	Galette bretonne
DESSERT	Cocktail de fruits	Liégeois chocolat	Fruit frais BIO	Yaourt aromatisé HVE de la ferme Muris

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

Patisserie élaborée dans notre cuisine

Produits locaux

Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*

Repas à thème

Plat végétarien *

Produit issu de l'agriculture biologique *

Contient du porc

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SSAV50

LE CHEF ET SON EQUIPE, VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT

*** Suivant le contrat**

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