AU MENU

ConviVio
RESTAURATION AUTREMENT(S) & RESPONSABLE

Semaine du semaine du 30 novembre au 4 décembre 2026 (S49)

En décembre le fromage est à l'honneur

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Eminvé bicolore Bio	Médaillon de surimi MSC mayonnaise		Velouté de tomates	Taboulé BIO
Plats Protidiques	Marengo de volaille NOUVELLE AGRICULTURE	Quenelles de volaille financière		Nugget's de blé ketchup	Colin meunière MSC
Accompagnements	Haricots verts	Frites au four		Riz BIO	Purée de carottes BIO
Fromage / Laitage	Camenbert BIO	Galette St Michel BIO		petit suisse sucré	Kiri crème
Desserts	Purée pommes poires BIO	Yaourt aromatisé BIO		Flan nappé caramel BIO	Fruit frais

Suggestion de notre diététicienne
BIO
Fournisseurs locaux
Fruit et/ou légume cru de saison
Plat végétarien
Contient du porc
Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)
Elaboré dans notre cuisine

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU MENU

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 7 au 11 décembre 2026 (S50)

En décembre le fromage sest à l'honeur

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betterave HVE	Salae de blé aux p'tits légumes bio		Velouté de potiron	Coleslow BIO
Plats Protidiques	Boulettes de veau sauce paprika	Gratin de poisson dieppoise		Emincé de volaille Tex Mex	Tarte au fromage
Accompagnements	Pommes de terre quartiers LOCAL	Petits pois BIO		Choux fleur nature	Pâtes BIO
Fromage / Laitage	Madeleine BIO	Vache qui rit BIO		Edam BIO	Pont l'évèque AOP
Desserts	Fromage blanc sucré	Fruit frais		Beignet fourré	Dessert lacté vanille

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

BIO

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

Fournisseurs locaux

Elaboré dans notre cuisine

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU MENU

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 14 au 18 décembre 2026 (S51)

En décembre le fromage est à l'honneur

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade Marco polo (pâtes, surimi, tomats, maïs, Poivrons et mayonnaise)	Œuf dur et dosette de mayonnaise		Terrine de poisson mayonnaise	Velouté de légumes BIO
Plats Protidiques	Saucisse Knack de porc HVE nature	Lasagne ricotta chèvre épinard		Volaille farcie sauce au miel	Curry de poisson MSC à l'indienne
Accompagnements	Haricots blancs à la tomate	Plat complet		Potatoes pops	Purée d'épinard et pommes de terrebBIO
Fromage / Laitage	Gouda BIO	Cantadou		Clémentine	Bûchette lait mélange
Desserts	Crème dessert chocolat BIO	Compote de pomme HVE		Bûche de Noël LOCAL	Fruit frais

Suggestion de notre diététicienne

BIO

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Contient du porc

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

Elaboré dans notre cuisine

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement