AU MENU

ConviVio
RESTAURATION AUTREMENT & RESPONSABLE

Semaine du 2 au 6 novembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Velouté d légumes		Œuf dur dosette de mayonnaise	Taboulé
Plats Protidiques	Lasagne bolognaise VBF	Poulet NOUVELLE AGRICULTURE au jus		Gratin de pâtes ratatouille et fromage	Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise
Accompagnements	Plat complet	Beignets de légumes		Plat complet	Epinard nature
Fromage / Laitage	Madelaine	Petit suisse aux fruits		Bûchette de lait de mélange	Yaourt aromatisé
Desserts	Yaourt aromatisé	Fruit frais		Compote de pomme HVE	Eclair au chocolat

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 9 au 13 novembre 2026 (semaine 46)

En novembre on croque les légumes de saisons !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI 11 NOVEMBRE : ARMISTICE	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Céleri Bio rémoulade	salade de riz poivrons maïs tomate concombres		Saucisson à l'ail	Carottes râpées
Plats Protidiques	Nuggets de blé ketchup	Tarte au fromage		Haché au bœuf sauce poivre	Gratin de Poiusson au fromage MSC
Accompagnements	Lentilles BIO	Poêlée de butternuts et panais		Haricots beurre	Semoule
Fromage / Laitage	Tomme noire	yaourt aromatisé		madeleine Bio	Edam Bio
Desserts	Flan nappé caramel BIO	Purée de pommes poires BIO		dessert lacté chocolat	Fruit Frais

ARMISTICE 14 18

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

semaine du 16 au 20 novembre 2026 (S47)

En novembre on croque les légumes de saison !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)	œuf dur mayonnaise		Velouté de tomates (chaud)	Pizza au fromage
Plats Protidiques	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'auge	Boulettes végétales sauce tomate		Cassoulet knack/saucisson à l'ail	Dos de cabillaud MSC velouté petits légumes
Accompagnements	Haricots verts	Petits pois carottes BIO		Plat complet	Purée de patate douce
Fromage / Laitage	Petit beurre biscuit BIO	Mimolette		fromage fraisnature BIO dosette de sucre	Vache qui rit
Desserts	Yaourt aromatisé BIO	Fruit frais HVE		Gateau Basque	purée de pomme banane BIO

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

Semaine du 23 au 27 novembre 2026 (S48)

En novembre on croque les légumes de saisons

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Carottes râpées nature BIO		Velouté de carottes	Rosette tranchée
Plats Protidiques	crêpes au fromage	Paupiette de volaille sauce ppoivron		hachis parmentier au potiron	Beignets au calamar sauce ketchup
Accompagnements	Lentilles BIO	Purée		Plat complet	Epinard BIO Béchamel
Fromage / Laitage	Gouda BIO	Cantafrais		laitage du jour	Yaourt sucré BIO
Desserts	Yaourt fruit mixé fraise BIO	Yaourt vanille BIO		Fruit frais HVE	Gateau au yaourt

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