ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Dammarie les Lys

Semaine du 26/10 au 01/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Carottes râpées maïs et fromage vinaigrette	Salade suisse BIO	
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Rôti de boeuf VBF sauce tartare	Cordon bleu de volaille	Colin meunière MSC	Gratin Dauphinois	Pilon de poulet LNA FR au paprika
Déclinaison	Minis Camemberts panés	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales			Colin meunière MSC quartier de citron
GARNITURE	Haricots verts Riz nature	Brocolis BIO béchamel Blé à la tomate	Riz nature Courgettes nature	PLAT COMPLET	Petits pois carottes Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Kiri BIO crème	Brie pointe			Saint nectaire
DESSERT	Compote	Fruit frais	Yaourt sucré BIO	Fruit frais	Donut's
LES GOUTERS	Pain de mie / Micropain doux Fromage blanc sucré Compote	Brioche tranchée / Confiture fraise Yaourt aromatisé Jus multi fruits	Carré aux pommes Lait Fruit	Biscuits fourrés chocolat Fromage blanc sucré Fruit	Pain / Barre de chocolat Petit suisse sucré Fruit

Produit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit Label Rouge

Plat contenant du porc

Préparé dans notre cuisine

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : LFLE5

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine nos chefs concoctent l'ensemble des sauces
Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme Laits et Fruits à l'école

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'éffectifs (évènements, grèves,…)

MENU

Dammarie les Lys

Semaine du 02/11 au 08/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Velouté de légumes verts BIO			Salade maïs, iceberg sauce blanche	
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Sauté de boeuf VBF sauce du jour	Lasagnes bolognaises VBF	Pavé de poisson blanc MSC sauce Cajun	Rôti de porc HVE à la moutarde	Croq fromager
Déclinaison	Dos de colin MSC thym citron	Lasagne de légumes		Colombo de lentilles BIO	
GARNITURE	Coquillettes BIO	Salade iceberg	Boulgour BIO	Jeunes carottes aux épices Riz créole	Purée de brocolis CE2
PRODUIT LAITIER		Chaource AOP	Vache qui rit		Petit suisse aux fruits BIO
DESSERT	Fruit frais	Mousse chocolat au lait	Fruit frais	Flan nappé caramel	Cake au citron
LES GOUTERS	Galette St Michel Lait chocolat briquette Compote	Biscuits fourrés chocolat Yaourt sucré Fruit	Pâte à tartiner Lait chocolat briquette Compote Pain	Gaufrette quadro Petit suisse sucré Fruit	Carré fraise Lait briquette Fruit

Produit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit Label Rouge

Plat contenant du porc

Préparé dans notre cuisine

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : LFLE5

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine nos chefs concoctent l'ensemble des sauces
Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme Laits et Fruits à l'école

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'éffectifs (évènements, grèves,…)

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Dammarie les Lys

Semaine du 09/11 au 15/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw			Carottes râpées BIO vinaigrette	
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Poulet rôti LNA FR au jus	Dos de colin MSC velouté petits légumes		Curry de pois chiches coco bio	Sauté de boeuf VBF milanaise
Déclinaison	Gratin d'oeufs durs pommes de terre brocolis fromage				Poisson meunière MSC nature
GARNITURE	Gratin de choux fleurs BIO Pommes persillées	Petits pois BIO Blé pilaf		Riz créole BIO	Tortis couleur
PRODUIT LAITIER		Pont l'évêque AOP			Yaourt aromatisé BIO
DESSERT	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais		Crème dessert praliné	Fruit frais
LES GOUTERS	Briochette pépite de chocolat Yaourt à boire Fruit	Biscuits fourrés fraise Fromage blanc sucré Jus de pomme		Briochette pépite de chocolat Lait chocolat Fruit	Palet breton Lait Compote

Produit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit Label Rouge

Plat contenant du porc

Préparé dans notre cuisine

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : LFLE5

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine nos chefs concoctent l'ensemble des sauces
Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme Laits et Fruits à l'école

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (évènements, grèves,…)

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Dammarie les Lys

Semaine du 16/11 au 22/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou blanc CE2 au fromage			Coleslaw BIO	Mâche vinaigrette
Déclinaison					Dès de fromage
PLAT CHAUD	Colin pané MSC quartier de citron	Pizza au fromage	Filet de poulet LNA FR au jus	Saucisse de volaille nature	Carbonara de volaille FR au poireau
Déclinaison			Pané de blé épinard fromage	Saucisses knack végétale	
GARNITURE	Epinards BIO à la crème Pommes lamelle vapeur HVE	Salade verte	Brocolis BIO Riz nature	Haricots blancs à la tomate	Coquillettes
PRODUIT LAITIER		Petit suisse aux fruits BIO	Saint nectaire		
DESSERT	Crêpe sucrée	Fruit frais	Fruit frais	Yaourt sucré	Cake orange cannelle
LES GOUTERS	Emmental Fruit Pain de mie	Carré fraise Lait chocolat Compote	Madeleines Fromage blanc sucré Fruit	Confiture fraise Lait Fruit Pain au lait	Biscuits fourrés chocolat Yaourt aromatisé Fruit

Produit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit Label Rouge

Plat contenant du porc

Préparé dans notre cuisine

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : LFLE5

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine nos chefs concoctent l'ensemble des sauces
Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme Laits et Fruits à l'école

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'éffectifs (évènements, grèves,…)

MENU

Dammarie les Lys

Semaine du 23/11 au 29/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				Velouté de potiron	
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Sauté de boeuf VBF à l'estragon	Escalope de volaille milanaise BIO	Pennes et choux fleurs au Boursin	Dos de colin MSC sauce provençale	Rôti de porc HVE à la moutarde
Déclinaison	Poisson meunière MSC nature	Croq fromager			Emincé de pois et blé sauce du jour
GARNITURE	Purée de pois cassés	Haricots verts BIO ail et persil Pommes vapeur quartier	PLAT COMPLET	Petits pois BIO Blé pilaf	Lentilles BIO cuisinées Poêlée de butternuts
PRODUIT LAITIER	Camembert BIO	Emmental BIO	Chaource AOP		Vache qui rit
DESSERT	Fruit frais BIO	Crème dessert vanille	Fruit frais BIO	Fromage blanc sucré	Gâteau au chocolat
LES GOUTERS	Brioche tranchée Pâte à tartiner Jus de raisin briquette Petit suisse nature et dosette de sucre	Barre de chocolat Fromage blanc sucré Compote Pain au lait	Galette St Michel Petit suisse aux fruits Compote	Moelleux chocolat Lait briquette Fruit	Palmiers Yaourt sucré Compote

- Produit de saison
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit Label Rouge
- Plat contenant du porc
- Préparé dans notre cuisine
- Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : LFLE5

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine nos chefs concoctent l'ensemble des sauces
Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme Laits et Fruits à l'école

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'éffectifs (évènements, grèves,…)

MENU

Dammarie les Lys

Semaine du 30/11 au 06/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade maïs dès emmental vinaigrette		Carottes CE2 râpées et maïs vinaigrette		Salade verte et mimolette
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Fondant de boeuf sauce piquante	Curry de poisson MSC à l'indienne	Sauté de porc HVE aigre douce	Rôti de boeuf VBF sauce du jour	Minis Bries panés
Déclinaison	Galette de légumes et mozzarella		Dhal de lentilles	Colin meunière MSC quartier de citron	
GARNITURE	Haricots verts Purée de pommes de terre	Coquillettes	Poêlée asiatique Riz nature	Brocolis Pommes vapeur quartier	Bâtonnière de légumes haricots plats
PRODUIT LAITIER		Brie pointe		Pont l'évêque AOP	
DESSERT	Yaourt nature BIO et dosette de sucre	Fruit frais BIO	Petit suisse aux fruits	Fruit frais BIO	Gâteau au yaourt
LES GOUTERS	Pain de mie / Saint paulin Fruit	Biscuits fourrés chocolat Yaourt aromatisé Jus d'ananas briquette	Brioche tranchée / Gelée de groseille Lait Fruit	Carré fraise Fromage blanc sucré Compote	Pain de mie / Miel Petit suisse sucré Fruit

Produit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit Label Rouge

Plat contenant du porc

Préparé dans notre cuisine

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : LFLE5

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine nos chefs concoctent l'ensemble des sauces
Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme Laits et Fruits à l'école

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'éffectifs (évènements, grèves,…)