ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Longperrier

Semaine du 04/01 au 10/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Carottes râpées BIO vinaigrette	Taboulé	Velouté de carottes
Déclinaison sans porc					
Déclinaison sans viande					
PLAT CHAUD	Beignets au calamar nature	Poulet rôti LNA FR au jus	Palette de porc FR madras	Cordon bleu de volaille	Gratin montagnard
Déclinaison sans porc		Galette de légumes et mozzarella	Curry de pois chiches coco	Croq fromager	
Déclinaison sans viande					
GARNITURE	Choux fleurs persillés	Haricots verts BIO	Semoule HVE aux raisins	Purée de brocolis	Salade iceberg
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé BIO	Chaource AOP			
DESSERT	Fruit frais	Liégeois chocolat	Ile flottante crème anglaise	Fruit frais BIO	Galette des rois frangipane
LES GOUTERS	Confiture fraise Yaourt aromatisé Pain	Carré aux pommes Fruit	Biscuits fourrés chocolat Fruit	Barre de chocolat Petit suisse sucré Pain	Galette St Michel 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 : LONGP

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

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