ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Trilport

Semaine du 26/02 au 03/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Salami cornichons		
Déclinaison sans porc					
PLAT CHAUD	Minis Camemberts panés	Poulet rôti au jus	Colin pané MSC quartier de citron	Hachis parmentier	Pavé de poisson blanc sauce thym citron
Déclinaison sans porc					
GARNITURE	Pommes rissolées	Petits pois BIO	Flageolets	Salade Iceberg	Semoule BIO Ratatouille BIO
PRODUIT LAITIER	Yaourt brassé et dosette de sucre Petit suisse aux fruits	Saint Nectaire AOP Coulommiers	Fromage blanc aux fruits BIO Yaourt sucré	Croc'lait BIO Tomme noire	Bûchette de chèvre BIO Gouda
DESSERT	Compote pomme vanille Compote pomme cassis	Paris Brest Novly chocolat		Ile flottante crème anglaise	Fruit frais BIO

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 : TRIP

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

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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Trilport

Semaine du 04/03 au 10/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Salade verte et mimolette	Tarte à l'oignon	
Déclinaison sans porc					
PLAT CHAUD	Saucisse de Toulouse	Omelette BIO nature	Coquillettes bolognaises BIO	Bœuf bourguignon	Brandade au potimarron
Déclinaison sans porc	Saucisse knack de volaille				
GARNITURE	Lentilles	Pommes rissolées	PLAT COMPLET	Carottes BIO persillées	Salade Iceberg
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre Yaourt aromatisé	Emmental BIO Saint paulin portion			Petit suisse sucré Fromage blanc sucré
DESSERT	Compote de pommes HVE Compote pomme fraise	Fruit frais Fruit frais second choix	Fruit frais Fruit frais second choix	Liégeois vanille	Gâteau mangue chocolat

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 : TRIP

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

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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Trilport

Semaine du 11/03 au 17/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Œuf dur mayonnaise			
Déclinaison sans porc					
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF	Gratin montagnard	Boulettes de veau sauce paprika	Colin meunière MSC quartier de citron	Poulet au chorizo
Déclinaison sans porc					Filet de merlu coulis de poivrons
GARNITURE	Salade Iceberg GA	PLAT COMPLET	Beignets de choux fleurs	Haricots plats	Riz BIO à la tomate
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré BIO Petit suisse aux fruits		Coulommier BIO Petit cotentin Ail et Fines herbes	Bûchette de chèvre BIO Brie pointe	Fromage blanc aux fruits BIO Yaourt brassé et dosette de sucre
DESSERT	Compote de pommes HVE Compote de poire	Fruit frais BIO Fruit frais second choix BIO	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Cocktail de fruits	Pao de Lo

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 : TRIP

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

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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Trilport

Semaine du 18/03 au 24/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					Rosette HVE nature
Déclinaison sans porc					
PLAT CHAUD	Paupiette de veau forestière	Tajine de volaille à l'orange	Sauté de porc HVE Dijonnaise	Gratin montagnard	Colin meunière MSC quartier de citron
Déclinaison sans porc			Sauté de volaille dijonnaise		
GARNITURE	Pommes rissolées	Légumes tajine BIO Semoule BIO	Farfalles HVE	Salade Iceberg GA	Gratin de choux Romanesco et brocolis
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre Yaourt aromatisé	Emmental BIO Mimolette	Camembert BIO Vache qui rit	Saint paulin BIO Bûchette de chèvre	Petit suisse sucré Yaourt aromatisé BIO
DESSERT	Fruit BIO Fruit second choix	Liégeois chocolat BIO Crème dessert praliné	Compote de pommes coing coupelle	Fruit	Beignet aux pommes

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 : TRIP

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

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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Trilport

Semaine du 25/03 au 31/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
Déclinaison sans porc					
PLAT CHAUD					
Déclinaison sans porc					
GARNITURE					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

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 : TRIP

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

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