ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Ecole privée La Providence - Sainte Marie

Semaine du 26/10 au 01/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette		La coleslaw	Salade mexicaine (pommes de terre, haricots rouges,…)	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce basquaise Pommes de terre grenailles	Poisson pané Pâtes / Epinards à la crème	Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs	Poulet rôti Jardinière de légumes	Jambon grillé Petits pois cuisinés
PRODUIT LAITIER		Camembert			Yaourt nature sucré
DESSERT	Crème dessert	Clémentines	Yaourt aromatisé	Cocktail de fruits	Marbré

Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé de fruits et / ou légumes crus de saison

Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.

Vos menus contiennent au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique

Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 5K6O29

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine.

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

Ecole privée La Providence - Sainte Marie

Semaine du 02/11 au 08/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette			Potage	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé Tortis	Poisson à la bordelaise Epinards à la béchamel	Curry de volaille Riz	Boulettes de boeuf Purée	Jambon braisé Haricots verts à l'ail
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Chocolat liégeois	Fruit frais	Compote de fruits	Yaourt sucré	Far aux pruneaux

Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.

Plat végétarien

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé de fruits et / ou légumes crus de saison

Vos menus contiennent au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 5K6O29

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine.

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

Ecole privée La Providence - Sainte Marie

Semaine du 09/11 au 15/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes au surimi	Macédoine de légumes	11 novembre: Armistice 1918	Céleri rémoulade ☀	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet rôti Petits pois	Paupiette Pommes de terre rôties		Colombo de porc Gratin de chou-fleur	Chili sin carne Riz
PRODUIT LAITIER					Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais ☀	Fromage blanc		Beignet au chocolat	Fruit frais ☀

Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.

Plat végétarien

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé de fruits et / ou légumes crus de saison

Vos menus contiennent au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 5K6O29

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine.

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

Ecole privée La Providence - Sainte Marie

Semaine du 16/11 au 22/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Potage	Piémontaise		Carottes râpées au citron ☀	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tartiflette Salade verte ☀	Sauté de volaille Thaï Carottes vichy	Chipolatas Riz	Tortellinis aux épinards Salade verte ☀	Poisson meunière Haricots beurre
PRODUIT LAITIER			Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais ☀	Liégois à la vanille	Compote crumble	Crème dessert	Eclair au chocolat

Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.

Plat végétarien

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé de fruits et / ou légumes crus de saison

Vos menus contiennent au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 5K6O29

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine.

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

Ecole privée La Providence - Sainte Marie

MENU

Semaine du 23/11 au 29/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Salade du chef	Pomelo		
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Blanquette de dinde Jardinière de légumes	Boulettes de bœuf Pâtes	Filet de lieu sauce dugléré Semoule	Hachis végétarien Salade verte	Rôti de porc Petits pois
PRODUIT LAITIER				Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais	Panna cotta & coulis exotique	Mousse au caramel au beurre salé	Fruit frais	Tarte au chocolat

Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé de fruits et / ou légumes crus de saison

Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.

Vos menus contiennent au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique

Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 5K6O29

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine.

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

Ecole privée La Providence - Sainte Marie

Semaine du 30/11 au 06/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				Riz au surimi & maïs	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pané de poisson Coquillettes	Cuisse de poulet sauce Tex Mex Brocolis gratinés	Bœuf bourguignon Boulgour	Jambon braisé Haricots verts	Lasagnes végétariennes Salade verte
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		
DESSERT	Fruit frais	Tarte aux pommes	Fruit frais	Fromage blanc	Entremets à la vanille

Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.

Plat végétarien

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé de fruits et / ou légumes crus de saison

Vos menus contiennent au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 5K6O29

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine.

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