ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE
MEMBRE DE PRODUIT EN BRETAGNE

# MENU

LOUVIGNÉ

**Semaine du 28/09 au 04/10**

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| **HORS D'ŒUVRE** | Carottes râpées BIO | Tomates BIO mozzarella nature | | |
| **PLAT CHAUD ET GARNITURES** | Palette de porc FR à la diable<br>Lentilles BIO cuisinées | Boulettes au boeuf VBF sauce Napolitaine<br>Coquillettes BIO | Chili con carne<br>Riz créole BIO | Curry de poisson<br>Petits pois Carottes BIO |
| **PRODUIT LAITIER** | | | Camembert | Tomme noire |
| **DESSERT** | Flan nappé caramel | Fruit frais BIO | Yaourt vanille BIO Ana-Soiz | Gâteau aux pommes |

**Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

**Produit issu de l'agriculture biologique**
*Tous les fruits sont bio

**Préparation maison**

**Viandes label Rouge**

**Repas Végétarien**

**Repas à thème**

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : RSLOUVIGNE

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !**

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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE
MEMBRE DE PRODUIT EN BRETAGNE

# MENU

LOUVIGNÉ

**Semaine du 05/10 au 11/10**

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| **HORS D'ŒUVRE** | | | Betteraves BIO nature | |
| **PLAT CHAUD ET GARNITURES** | Lasagne de légumes Plat complet<br>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET | Lamelle Kebab méditerranéenne<br>Pommes rissolées HVE | Poulet paëlla LNA FR<br>Riz paëlla au chorizo (porc) | Poisson pané MSC<br>Purée de patate douce |
| **PRODUIT LAITIER** | Brie pointe | Petit suisse aux fruits BIO | | Fromage fondu |
| **DESSERT** | Compote de pommes HVE | Fruit frais | Yaourt sucré BIO | Cake poire chocolat |

**Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

**Produit issu de l'agriculture biologique**
*Tous les fruits sont bio

**Préparation maison**

**Viandes label Rouge**

**Repas Végétarien**

**Repas à thème**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
**www.clicetmiam.fr**
Code à saisir : RSLOUVIGNE

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !**

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

ConViVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE
MEMBRE DE PRODUIT EN BRETAGNE

# MENU

LOUVIGNÉ

**Semaine du 12/10 au 18/10**

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| **HORS D'ŒUVRE** | | | Carottes râpées BIO | |
| **PLAT CHAUD ET GARNITURES** | Waterzooï de volaille<br>Carottes BIO persillées | Saucisse knack et saucisson ail<br>Choucroute et pommes vapeur | Galette LOCALE saucisse grillée CE2<br>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET | Poulet provençale<br>Riz créole |
| **PRODUIT LAITIER** | Petit suisse aux fruits BIO | Fromage blanc aux fruits BIO | | Bûchette lait mélange |
| **DESSERT** | Gaufre au sucre | Nashi Frais | Far breton | Abricots au sirop |

**Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

**Produit issu de l'agriculture biologique**
*Tous les fruits sont bio

**Préparation maison**

**Viandes label Rouge**

**Repas Végétarien**

**Repas à thème**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
**www.clicetmiam.fr**
Code à saisir : RSLOUVIGNE

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !**

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