ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Boissise La Bertrand

Semaine du 02/11 au 08/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO vinaigrette	Emincé bicolore	Céleri BIO rémoulade	Salade du Puy	Macédoine mayonnaise
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF	Pavé de poisson blanc MSC sauce Cajun	Rôti de porc HVE à la moutarde	Croq fromager	Beignets au calamar nature
Déclinaison	Lasagne de légumes		Colombo de lentilles BIO		
GARNITURE	Salade verte	Petits pois	Jeunes carottes aux épices	Farfalles	Pommes persillées
PRODUIT LAITIER	Petit suisse nature et dosette de sucre	Fromage blanc sucré	Vache qui rit BIO	Petit suisse aux fruits BIO	Yaourt nature et dosette de sucre
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Cake marbré	Flan nappé caramel	Semoule au lait	Fruit frais

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 : BLBD

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'effectifs (évènements, grèves,...)

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Boissise La Bertrand

Semaine du 09/11 au 15/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Carottes râpées BIO vinaigrette		Betteraves HVE vinaigrette	Chou blanc CE2 au fromage
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Pilon de poulet LNA FR au paprika	Curry de pois chiches coco bio		Lasagnes bolognaises VBF	Colin pané MSC quartier de citron
Déclinaison	Aiguillettes de blé panées			Lasagnes ricotta chèvre épinards	
GARNITURE	Petits pois BIO	Riz créole BIO		Salade verte	Pommes lamelle vapeur HVE
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature et dosette de sucre	Croc'lait BIO		Yaourt aromatisé BIO	Yaourt sucré
DESSERT	Tarte citron	Fruit frais		Liégeois chocolat	Crêpe sucrée

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 : BLBD

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonées 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,...)

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Boissise La Bertrand

Semaine du 16/11 au 22/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise	Taboulé	Coleslaw BIO	Velouté de poireaux	Médaillon de surimi mayonnaise
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Pizza au fromage	Tomates farcies au jus	Saucisse CE2 grillée	Carbonara de volaille FR au poireau	Hachis parmentier BIO
Déclinaison		Pané de blé épinard fromage	Omelette nature	Nugget's de blé	Hachis parmentier de lentilles corail
GARNITURE	Salade verte	Riz nature	Haricots blancs à la tomate	Duo d'Automne, butternut carottes muscade cannelle	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Vache picon	Yaourt aromatisé	Brie pointe	Kiri BIO crème	Fromage blanc sucré
DESSERT	Beignet chocolat noisette	Fruit frais	Crème dessert caramel	Cake orange cannelle	Eclair vanille

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 : BLBD

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonées 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'effectifs (évènements, grèves,...)

Boissise La Bertrand

MENU

Semaine du 23/11 au 29/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pomelos sucre	Salade de haricots blancs au basilic	Velouté de potiron	Endives citronnées	Salade maïs dès emmental vinaigrette
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Beignets au calamar nature	Pennes et choux fleurs au Boursin	Paupiette au veau sauce barbecue	Raviolinis au fromage sauce tomate	Gratiné de poisson au fromage MSC
Déclinaison			Boulettes de blé façon thaï		
GARNITURE	Haricots verts BIO ail et persil	Plat complet	Petits pois BIO	Plat complet	Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Chaource AOP	Fromage blanc sucré	Vache qui rit	Fondu président
DESSERT	Crème dessert vanille	Gâteau basque	Ile flottante crème anglaise	Crème dessert chocolat	Gâteau au 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 : BLBD

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonées 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,...)

Boissise La Bertrand

MENU

Semaine du 30/11 au 06/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO vinaigrette	Carottes râpées et maïs vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Salade verte et mimolette	Saucisson ail
Déclinaison					Emincé bicolore
PLAT CHAUD	Coquillettes bolognaises BIO	Emincé de volaille LNA FR à l'aigre douce	Quenelles de veau sauce tomate	Tartiflette à la volaille	Lasagne au saumon
Déclinaison	Bolognaise Végétale/Coquillettes	Dhal de lentilles (plat végé)	Omelette nature	Minis Bries panés / Bâtonnière de légumes haricots plats	
GARNITURE	PLAT COMPLET	Riz nature	Purée de pommes de terre	Salade verte	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Chanteneige BIO	Pont l'évêque AOP	Bûchette de chèvre BIO	Yaourt sucré BIO
DESSERT	Barre bretonne	Fruit frais	Gaufre au sucre	Fromage blanc Coulis de fruits rouges	Crème dessert praliné

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 : BLBD

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,...)

Boissise La Bertrand

MENU

Semaine du 07/12 au 13/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Rillettes cornichons	Taboulé	Médaillon de surimi MSC mayonnaise	Œuf dur mayonnaise	Choux fleurs mimosa
Déclinaison	Velouté de légumes verts BIO				
PLAT CHAUD	Lamelle Kebab méditerranéenne	Cordon bleu de volaille	Jambon grill	Merguez grillées nature	Nugget's de poisson Dosette de Ketchup
Déclinaison	Emincé de pois et blé sauce du jour	Curry de pois chiches coco	Omelette nature	Chili Végétarien BIO aux haricots rouges	
GARNITURE	Tortis	Carottes vichy BIO	Purée de potimarron	Riz créole BIO	Pommes vapeur quartier
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Tartare ail et fines herbes
DESSERT	Fruit frais	Beignet framboise	Fruit frais	Madeleines	Flan parisien

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 : BLBD

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,...)