ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Boissise La Bertrand

Semaine du 30/11 au 06/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO vinaigrette (AB)	Carottes râpées et maïs vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Salade verte et mimolette	Saucisson ail (porc)
Déclinaison					Emincé bicolore (saison)
PLAT CHAUD	Coquillettes bolognaises BIO (AB)	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 (végétarien)	Dhal de lentilles (plat végé) (végétarien)	Omelette nature (végétarien)	Minis Bries panés / Bâtonnière de légumes haricots plats (végétarien)	
GARNITURE	PLAT COMPLET	Riz nature	Purée de pommes de terre	Salade verte	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Chanteneige BIO (AB)	Pont l'évêque AOP	Bûchette de chèvre BIO (AB)	Yaourt sucré BIO (AB)
DESSERT	Barre bretonne	Fruit frais (saison)	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,...)

Convivio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Boissise La Bertrand

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 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

MENU

Boissise La Bertrand

Semaine du 14/12 au 20/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Haricots verts vinaigrette	Carottes râpées BIO vinaigrette	Tarte au fromage	Rillettes de poulet et chutney de figues	Blé petits pois maïs vinaigrette
Déclinaison				Feuilleté du pêcheur	
PLAT CHAUD	Galette de pois chiches BIO	Saucisse grillée	Rôti de dinde sauce pain d'épices	Sauté de chapon sauce miel marron	Carbonara de volaille LNA FR
Déclinaison		Saucisse knack végétale	Bouchée forestière	Pavé de poisson blanc MSC sauce beurre blanc	Carbonara de légumes et champignons
GARNITURE	Petits pois BIO	Lentilles vertes HVE cuisinées	Riz nature	Potatoes pops	Minis Pennes
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc nature et dosette de sucre	Petit cotentin Ail et Fines herbes	Petit suisse sucré	Brie pointe	Yaourt sucré
DESSERT	Cake marbré	Fruit frais	Paris Brest	Sapin de Noël aux deux chocolats	Crème dessert 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 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,...)