

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Choux rouges
vinaigrette



Emincé bicolore
(carotte & céleri)
BIO



Menu de Pâques :
Petit pâté en croûte



Salade de blé aux
p'tits légumes BIO



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Raviolinis
épinards sauce
tomate BIO



(plat complet)

Jambon grill HVE



Aiguillettes de
volaille aux agrumes



Gratiné de
poisson au
fromage MSC

Gratin de choux
fleurs BIO



Pommes Grenaille

Haricots blancs
BIO à la tomate



PRODUIT LAITIER

Brie BIO



Biscuits Palmier

Chocolat Pâques



Tomme grise



DESSERT

Mousse chocolat
au lait

Yaourt aromatisé

Donut's

Fruit frais



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

 **Fromage à la coupe**

 **Elaboré sur notre cuisine**

 **Nouveautés ou Menu à thème**

 **Menu 100% Végétarien**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **SIQO : HVE, MSC, Label rouge, AOP, La Nouvelle Agriculture**

 **Contient du porc**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : VTTO966

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

Convivio vous certifie un menu RSrosnay : La ligne N°1 des hors d'œuvre, plat et accompagnement, fromage ou laitage et dessert, répond à la Loi RSrosnay (produits de qualité et durables, BIO) et doit être conservée.

Choisir d'autres composantes ne vous permet pas de bénéficier du menu RSrosnay.