

LUNDI

MARDI


JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri rémoulade 


Haricots blancs au basilic 

Menu Nouvel An
Chinois : Nem aux légumes 

Taboulé 

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Paupiette de veau
sauce charcutière

Escalope de volaille
NOUVELLE
AGRICULTURE au cidre 

Riz cantonais 

Gratiné de poisson au fromage MSC 

Boulgour 

Purée de carottes 

(plat complet)

Petits pois 

PRODUIT LAITIER

Madeleine 

Tomme blanche 

Mimolette 

DESSERT

Yaourt aromatisé

Liégeois chocolat

Ananas frais 

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.