

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes et maïs
vinaigrette



Menu Bretagne :
Taboulé de choux
fleurs

Bouillon de boeuf &
vermicelles

Boulgour au
jambon



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Tortellinis ricotta
épinards sauce
tomate



Pavé de poisson
MSC à la
Bretonne



Rôti de porc HVE
aux oignons



Kefta de volaille

(plat complet)

Riz à la tomate



Haricots beurre

Gratin de brocolis



PRODUIT LAITIER

Brie



Petit suisse sucré

Fondue président

Chèvre



DESSERT

Compote pomme
abricot HVE



Crêpe de la
Chandeleur



Fruit frais



Crème vanille

 **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.