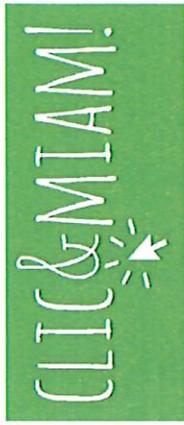


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Menu de Pâques : Petit pâté en croûte 	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Raviolis épinards sauce tomate BIO  (plat complet)	Jambon grill HVE   Haricots blancs BIO à la tomate 	Aiguillettes de volaille aux agrumes Pommes Grenaille	Gratiné de poisson au fromage MSC  Gratin de chou fleurs BIO
PRODUIT LAITIER	Brie BIO  	Biscuits Palmier	Chocolat Pâques 	Tomme grise 
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Yaourt aromatisé		Fruit frais 
	Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison	 Contient du porc	 <p>Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : FERR17</p>	
	Fromage à la coupe	 Menu 100% Végétarien		
	Elaboré sur notre cuisine	 Produit issu de l'agriculture biologique		
	Nouveautés ou Menu à thème	 SIQO : HVE, MSC, Label rouge, AOP, La Nouvelle Agriculture		

Convivio vous certifie un menu Egalim : La ligne N°1 des hors d'œuvre, plat et accompagnement, fromage ou laitage et dessert, répond à la Loi Egalim (produits de qualité et durables, BIO) et doit être conservé. Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de services l'imposent. Choisir d'autres composantes ne vous permet pas de bénéficier du menu Egalim.