ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Restaurant scolaire St Germain sur Ay

Semaine du 28/04 au 04/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw	Piémontaise			Betteraves vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc HVE à la provençale Haricots blancs à la tomate	Haché de veau sauce charcutière Haricots verts			Poisson meunière MSC sauce citron Pommes vapeur quartier
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Mimolette			Samos
DESSERT	Fruit frais	Liégeois chocolat			Donut's

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

Produits locaux
* Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)
* Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches-50)
Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland-50)

Pâtisserie maison

Plat végétarien *

Produit issu de l'agriculture biologique *

Viande Label *

HVE Haute Valeur Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SGA504

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

* Suivant le contrat

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Restaurant scolaire St Germain sur Ay

Semaine du 05/05 au 11/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Carottes râpées nature			Macédoine mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse HVE grillée Petits pois HVE	Dos de colin MSC sauce cressonnette Purée de pommes de terre			Boulettes de boeuf VBF sauce tomate Semoule HVE
PRODUIT LAITIER	Edam	Petit suisse aux fruits			Carré de l'est
DESSERT	Crème dessert vanille	Fruit frais			Compote pomme abricot

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

Produits locaux
* Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)
* Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)
  Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches-50)
  Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland-50)

Pâtisserie maison

Plat végétarien *

Produit issu de l'agriculture biologique *

Viande Label *

HVE Haute Valeur Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SGA504

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

* Suivant le contrat

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Restaurant scolaire St Germain sur Ay

Semaine du 12/05 au 18/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Rosette nature	Betteraves HVE vinaigrette		Tomates nature	Pommes de terre façon piemontaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc HVE à la moutarde Haricots beurre	Poisson pané sauce citron Pommes vapeur quartier		Coquillettes bolognaises X	Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE nature Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Madeleine	Petit suisse sucré		Gouda	Camembert
DESSERT	Yaourt sucré	Fruit frais		Compote de pommes HVE	Gâteau aux courgettes et chocolat

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

Produits locaux
* Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)
* Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches-50)
Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland-50)

Pâtisserie maison

Plat végétarien *

Produit issu de l'agriculture biologique *

Viande Label *

HVE **Haute Valeur Environnementale ***

AOP **Appellation d'Origine Protégée ***

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SGA504

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

*** Suivant le contrat**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Restaurant scolaire St Germain sur Ay

Semaine du 19/05 au 25/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise		*Concombre vinaigrette*	Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saute de porc crème de champignons Carottes vichy	Paupiette de veau charcutière Pommes persillées		*Poulet Thaï au lait de coco NOUVELLE AGRICULTURE* *Nouilles façon Thaï*	Gratiné de poisson au fromage MSC Purée de courgettes
PRODUIT LAITIER	Brie pointe	Petit suisse aux fruits		*Saint paulin*	Emmental
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais		*Riz au lait LOCAL HVE*	Banane

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

Produits locaux
* Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)
* Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches-50)
Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland-50)

Pâtisserie maison

Plat végétarien *

Produit issu de l'agriculture biologique *

Viande Label *

HVE **Haute Valeur Environnementale ***

AOP **Appellation d'Origine Protégée ***

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SGA504

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

*** Suivant le contrat**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Restaurant scolaire St Germain sur Ay

Semaine du 26/05 au 01/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Médaillon de surimi mayonnaise	Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette			
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille à la crème Gratin de choux fleurs et pdt	Haché de veau marengo Haricots beurre			
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Coulommiers			
DESSERT	Fruit frais	Liégeois vanille			

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

Produits locaux
* Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)
* Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches-50)
Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland-50)

Pâtisserie maison

Plat végétarien *

Produit issu de l'agriculture biologique *

Viande Label *

HVE **Haute Valeur Environnementale ***

AOP **Appellation d'Origine Protégée ***

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SGA504

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

*** Suivant le contrat**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.