# AU MENU

ConviVio

## Semaine du 16 au 20 novembre 2026 (S47)

*En novembre on croque les légumes de saison !*

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrées | Salade basque | Œuf dur et dosette mayonnaise | | Velouté de tomates | Pizza au fromage |
| | Choux fleurs bio vinaigrette | Rillettes | | Coleslaw | |
| Plats Protidiques | Filet de poulet Nouvelle agriculture Vallé D'auge | Boulettes végétales sauce tomate | | Cassoulet (plat complet) Knack/ saucisson à l'aile | Dos de colin MSC velouté petits légumes |
| | Omelette | | | Saucisse végétales aux haricots blanc | |
| Accompagnements | Haricots verts | Blé aux petits légumes | | Plat complet | Beignets de brocolis |
| Fromage / Laitage | Petit beurre biscuit Bio | Mimolette | | Fromage frais nature Bio et dosette de sucre | Vache qui rit |
| | Bûchette lait mélange | Petit suisse aux fruits | | Fromage du jour | Yaourt aromatisé |
| Desserts | Yaourt aromatisé Bio | Fruit frais | | Gâteau basque | Purée de pommes bananes Bio |
| | Pêche au sirop | Semoule au lait | | | Crème dessert praliné |

**Suggestion de notre diététicienne**

BIO

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Contient du porc

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

Elaboré dans notre cuisine

PAIN fourni par nos deux boulangeries

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement*