AU MENU

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 30 novembre au 4 décembre 2026 (S49)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Emincé bicolore	Velouté de légumes		Salade de lentilles aux dès de volaille	Taboulé Bio
	Salade de pommes de terre niçoise	Médaillon de surimi mayonnaise		Carottes râpées	Cervelas nature
Plats Protidiques	Marengo de volaille	Saucisse de toulouse HVE		Nugget's de blé ketchup	Colin meunière
	Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage	Steak de soja provençale			
Accompagnements	Haricots verts	Frites au four		Riz bio	Purée de carottes
Fromage / Laitage	Camembert	Galette St Michel		Petit suisse sucré	Kiri crème
	Petit suisse aux fruits	Gouda		Emmental bio	Yaourt sucré
Desserts	Purée de pommes poires	Yaourt aromatisé		Cake pépites de chocolat	Fruits frais
	Entremets au chocolat	Fruit frais			Fromage blanc aromatisé aux fruits

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

BIO

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

Fournisseurs locaux

Elaboré dans notre cuisine

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

PAIN fourni par nos deux boulangeries

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