ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

VILLEPARISIS

Semaine du 29/09 au 05/10

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw BIO Radis beurre	Croisillon au fromage	Choux rouges HVE vinaigrette Salade vernoise	Macédoine HVE mayonnaise Betteraves vinaigrette	Salade vernoise BIO Fenouil sauce cocktail
PLAT CHAUD	Poulet rôti nature	Paupiette de veau forestière	Boulettes de boeuf BIO sauce du jour	Palette de porc aux lentilles	Galette de blé et lentilles à l'indienne
Déclinaison sans viande	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	Tarte au chèvre et tomate	Boulettes de blé façon thaï	Tarte aux poireaux	
GARNITURE	Brocolis Riz créole	Haricots beurre Plat complet	Ratatouille BIO Purée de pommes de terre	Plat complet	Boulgour Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré Yaourt sucré	Tomme noire Gouda	Carré frais 1/2 sel Carré d'as ail et fines herbes	Mimolette Cantal	Yaourt sucré Petit suisse aux fruits
DESSERT	Compote Fruit frais	Fruit frais BIO Ananas au sirop	Tarte aux fruits	Fruit frais BIO Fruit frais	Cake au citron
LES GOUTERS	Pain / Micropain doux Jus de pomme Yaourt sucré	Carré cacao Compote Lait	Pain Fruit frais Emmental	Biscuit fourré vanille Jus d'orange Petit suisse aux fruits	Pain / Barre de chocolat Fruit frais Lait chocolat

Produit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit Label Rouge

Plat contenant du porc

Préparé dans notre cuisine

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : VILLEPA

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'éffectifs (évènements, grèves,…)

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

VILLEPARISIS

Semaine du 06/10 au 12/10

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Haricots verts vinaigrette	Carottes râpées BIO vinaigrette	Salade BIO hollandaise	Velouté de légumes variés BIO	Salade de pennes vinaigrette et pesto
	Betteraves vinaigrette	Céleri rémoulade	Coleslaw	Emincé bicolore HVE	Velouté de légumes verts BIO
PLAT CHAUD	Pot au feu VBF	Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce cantadou aux herbes	Haché au boeuf VBF sauce tomate	Jambon de dinde sauce du jour	Pavé de poisson blanc sauce citron
Déclinaison sans viande	Boulettes de blé façon thaï	Croisillon Dubarry	Omelette nature	Colin meunière MSC	Rôti de porc HVE au jus
GARNITURE	PLAT COMPLET Pommes vapeur quartier	Gratin de choux fleurs Pennes	Semoule BIO Légumes du tajine	Beignets de brocolis	Epinards Béchamel Blé pilaf
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé Fromage blanc sucré	Bûchette de chèvre mélange Coulommiers	Emmental BIO Petit moulé	Fromage blanc sucré Yaourt aromatisé	Edam coupe Bleu de Bresse
DESSERT	Fruit frais BIO Compote	Crème dessert chocolat BIO Crème dessert vanille BIO	Fruit frais BIO Cocktail de fruits	Cake orange cannelle	Fruit frais BIO Compote
LES GOUTERS	Barre bretonne Jus Multifruit Petit suisse aux fruits	Pain / Pâte à tartiner Fruit frais Lait	Palet breton Compote Fromage blanc sucré	Pain Fruit frais Tomme noire	Petit beurre biscuit Jus d'orange Yaourt sucré

Produit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit Label Rouge

Plat contenant du porc

Préparé dans notre cuisine

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : VILLEPA

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'éffectifs (évènements, grèves,…)

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

VILLEPARISIS

Semaine du 13/10 au 19/10

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Velouté de carottes au cumin	Choux rouges BIO vinaigrette	Carottes et fenouil à l'orange	Tzatziki avec concombres rondelle	Oeuf dur mayonnaise épicée
	Céleri rémoulade	Radis noirs râpés vinaigrette	Raïta de betteraves	Bâtonnets de carottes sauce cocktail à la mangue	Pâté de volaille s/porc
PLAT CHAUD	Wok de volaille NOUVELLE AGRICULTURE au sésame	Gratin de patates douce à la volaille NA	Boulettes de blé façon thaï	Merguez grillées nature	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème
Déclinaison sans viande	Pavé de poisson blanc MSC sauce cressonnette	Gratin de patates douce au fromage		Sauce Bolognaise de légumes et lentilles corail	Galette de légumes et mozzarella
GARNITURE	Poêlée asiatique Riz créole	PLAT COMPLET	Semoule BIO Petits pois HVE	Pâtes BIO	Pommes rissolées
PRODUIT LAITIER	Pont l'évêque AOP Saint paulin	Yaourt aromatisé Fromage blanc sucré	Croc'lait BIO Carré d'as ail et fines herbes	Petit suisse aux fruits Yaourt nature BIO	Gouda Edam coupe
DESSERT	Flan nappé caramel BIO Riz au lait	Nashi Frais Compote	Smoothie pomme banane orange	Gâteau aux courgettes et chocolat	Prunes Salade de fruits exotiques
LES GOUTERS	Palmiers Fruit frais Lait chocolat	Pain Jus d'orange Fondu président	Galette St Michel Compote Fromage blanc sucré	Pain / Gelée de groseille Fruit frais Yaourt aromatisé	Moelleux chocolat Jus Multifruit Lait

Produit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit Label Rouge

Plat contenant du porc

Préparé dans notre cuisine

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : VILLEPA

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'éffectifs (évènements, grèves,…)

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

VILLEPARISIS

Semaine du 20/10 au 26/10

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Velouté de légumes verts BIO Chou blanc mayonnaise	Crêpe au fromage	Carottes râpées au citron Radis noirs râpés vinaigrette	Salade verte croûtons et fromage Salade de pois chiches à l'orientale	Velouté de légumes variés BIO
PLAT CHAUD	Risotto de coquillettes BIO aux champignons et fromage BIO	Boulettes de veau au jus	Fricassée de volaille NOUVELLE AGRICULTURE thym citron	Saucisse de Toulouse HVE grillée	Poulet rôti nature
Déclinaison sans viande		Boulettes de blé façon thaï	Rostis de légumes	Saucisse knack de volaille	Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate
GARNITURE	PLAT COMPLET	Beignets de choux fleurs Purée de pommes de terre	Tortis Ratatouille	Carottes persillées Boulgour	Brocolis Riz créole
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré Yaourt aromatisé	Gouda Mimolette	Croc'lait BIO Tartare ail et fines herbes	Camembert BIO Edam coupe	Fromage blanc sucré Yaourt nature s/sucre
DESSERT	Compote Fruit frais	Fruit frais BIO Cocktail de fruits	Flan nappé caramel Crème dessert vanille BIO	Cake aux pommes	Donut's
LES GOUTERS	Pain Jus de pomme Camembert	Madeleines longues Compote Fromage blanc sucré	Pain / Micropain doux Fruit frais Lait chocolat goûters	Biscuit fourré fraise Fruit frais Lait litre goûters	Pain / Barre de chocolat Jus de pomme Yaourt aromatisé

Produit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit Label Rouge

Plat contenant du porc

Préparé dans notre cuisine

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : VILLEPA

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'éffectifs (évènements, grèves,…)

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

VILLEPARISIS

Semaine du 27/10 au 02/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw BIO Salade verte, maïs, persil et vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Betteraves HVE vinaigrette Brocolis crème de curry	Velouté de potiron	Choux rouges BIO vinaigrette Emincé bicolore
PLAT CHAUD	Pilon de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au paprika	Croustillant fromager	Sauté de volaille à l'estragon	Coquillettes bolognaises	Croque monsieur au porc
Déclinaison sans viande	Rostis de légumes		Tarte au fromage	Gratin de coquillettes au cheddar	Marmite de poisson MSC tomates cerise épinards
GARNITURE	Haricots verts BIO Blé pilaf	Purée de carottes Lentilles	Haricots blancs BIO à la tomate Julienne de légumes	PLAT COMPLET	Tortis Brunoise de légumes nature
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré BIO Petit suisse aux fruits	Tomme noire Gouda	Mimolette Cantal	Yaourt aromatisé BIO Fromage blanc sucré	Tartare ail et fines herbes Fondu président
DESSERT	Compote Fruit frais	Fruit frais BIO Cocktail de fruits	Fruit frais BIO Compote	Carotte cake orange cannelle	Crème dessert chocolat BIO Crème dessert vanille BIO
LES GOUTERS	Pain Jus Multifruit Vache qui rit	Petit beurre biscuit Compote Lait	Pâte à tartiner / Pain Jus d'orange Fromage blanc sucré	Moelleux nature Fruit Lait chocolat	Gelée de groseille / Pain Fruit Petit suisse aux fruits

Produit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit Label Rouge

Plat contenant du porc

Préparé dans notre cuisine

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : VILLEPA

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'éffectifs (évènements, grèves,…)