

MENU

Menus mois novembre

illats

		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 03/11 au 07/11	HORS D'ŒUVRE PLAT CHAUD ET GARNITURE PRODUIT LAITIÉ DESSERT	végétarien friand au fromage cari de patates douces lentilles riz pilaw potin suisse pêche au sirop	charcuterie sauce au vin de la moutarde haricots verts échalote fromage blanc au coulis	potage du jour omelette au saumon sauce pesto au parmesan choux fleur brocolis fromage fruit de saison	choux blanc à la mimolette mijoté de bœuf pommes de terre/ carottes pâtisserie
Semaine du 10/11 au 14/11	HORS D'ŒUVRE PLAT CHAUD ET GARNITURE PRODUIT LAITIÉ DESSERT	salade verte aux croûtons fromage saucisse de Toulouse haricots blancs à la tomate flan caramel		 sangria sans alcool / CALAMARES paëlla POLLO (poulet) crema catalan	végétarien œuf mayonnaise pizza iceberg fromage fruit de saison
Semaine du 17/11 au 21/11	HORS D'ŒUVRE PLAT CHAUD ET GARNITURE PRODUIT LAITIÉ DESSERT	betterave ricotta ciboulette nuggets de poulet côte de blette à la tomate fromage compote de fruits	végétarien potage du jour bourguignon de champignons riz pilaw pâtisserie	charcuterie filet de poisson sauce curry julienne de légumes fromage fruit de saison	salade choux chinois steak haché sauce au bleu frites crème dessert
Semaine du 24/11 au 28/11	HORS D'ŒUVRE PLAT CHAUD ET GARNITURE PRODUIT LAITIÉ DESSERT	charcuterie filet de poisson meunière sauce beurre blanc purée de butternuts liégeois	salade de maïs pâtes bolognaise fromage fruit de saison	végétarien choux rouge tartiflette végétarienne salade verte fromage pâtisserie	quiche rôti de porc au jus flageolets riz au lait
Semaine du 27/10 au 31/10	HORS D'ŒUVRE PLAT CHAUD ET GARNITURE PRODUIT LAITIÉ DESSERT				

MENU

illats

Semaine du 03/11 au 07/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	végétarien				
HORS D'ŒUVRE	friand au fromage	charcuterie	0	#REF!	#REF!
PLAT CHAUD ET GARNITURE	poulet	sauté de dinde à la moutarde	0	#REF!	#REF!
	riz pilaw	haricots verts échalote	0	#REF!	#REF!
PRODUIT LAITIER	petit suisse	0	0	#REF!	#REF!
DESSERT	pêche au sirop	fromage blanc au coulis	0	#REF!	#REF!
GOÛTER	0	0	0	0	0

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

 **Spécialité Traditionnelle Garantie**

 **Produits locaux**

 **Appellation d'Origine Protégée**

 **Préparation maison**

 **Produits BIO**

 **Appellation d'Origine Contrôlée**

 **Indication géographique protégée**

 **Label Rouge**

   Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.
(Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)

 **Plat végétarien**



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

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

MENU

illats

Semaine du 24/11 AU 28/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	0	0	0	végétarien	0
HORS D'ŒUVRE	#REF!	salade de maïs	0	choux rouge	quiche
PLAT CHAUD ET GARNITURE	#REF! filet de poisson meunière sauce beurre blanc	0 pâtes bolognaise	0 0	tartiflette végétarienne salade verte	rôti de porc au jus flageolets
PRODUIT LAITIER	0	fromage	0	fromage	0
DESSERT	liégeois	fruit de saison	0	pâtisserie	riz au lait
GOÛTER	0	0	0	0	0



Produit de saison

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



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux



Appellation d'Origine Protégée



Préparation maison



Produits BIO



Appellation d'Origine Contrôlée



Indication géographique protégée



Label Rouge



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.
(Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)



Plat végétarien



**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

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

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

[illegible]

Convivia vous informe que les plats servis au restaurant scoldaie peuvent contenir des traces de ces allergènes – les menus sont susceptibles de changer selon les approvisionnements. Nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui serait intervenue lors de la fabrication de ces produits alimentaires chez nos fournisseurs ou lors de leur utilisation en restaurant.