



MENU

Restaurant Scolaire - CHAMP SAINT PÈRE

Semaine du 28/08 au 03/09

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT



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



Fromage à la coupe



Plats complets préparés de façon traditionnelle et patisseries maison



Nouveautés



Menu 100% Végétarien



Produit issu de l'agriculture
biologique



Produits SIQO



Viandes labélisées

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 8VPA05

**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.
Convivio vous certifie un menu Egalim : La ligne N°1 des hors d'œuvre, plat et accompagnement, fromage ou laitage et dessert, répond à la Loi Egalim (produits de qualité et durables, BIO) et doit être conservée.
Choisir d'autres composantes ne vous permet pas de bénéficier du menu Egalim.



MENU

Restaurant Scolaire - CHAMP SAINT PÈRE

Semaine du 04/09 au 10/09

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé BIO	Pâtes au surimi		Carottes râpées BIO vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de veau sauce barbecue Haricots verts BIO	Poisson pané et quartier de citron Epinards BIO béchamel	Jambon grill HVE Lentilles BIO cuisinées	Pâtes Napolitaine de légumes et fromage (plat complet)
PRODUIT LAITIER			Madeleine BIO	
DESSERT	Flan nappé caramel	Fruit frais BIO	Yaourt sucré BIO	Eclair au chocolat
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison	Menu 100% Végétarien	Produit issu de l'agriculture biologique	CLIC & MIAM! Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : 8VPA05	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !
Fromage à la coupe	Produits SIQO	Viandes labélisées		
Nouveautés				

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.
Convivio vous certifie un menu Egalim : La ligne N°1 des hors d'œuvre, plat et accompagnement, fromage ou laitage et dessert, répond à la Loi Egalim (produits de qualité et durables, BIO) et doit être conservée.
Choisir d'autres composantes ne vous permet pas de bénéficier du menu Egalim.



MENU

Restaurant Scolaire - CHAMP SAINT PÈRE

Semaine du 11/09 au 17/09

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Melon



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Chipolatas grillées



Nugget's de blé



Sauté de volaille LABEL
paëlla



Petits pois BIO



Purée de carottes
BIO



Riz paëlla BIO au
chorizo (porc)



Fish and chips



(plat complet)

PRODUIT LAITIER

Vache qui rit BIO



Boudoirs

Saint paulin BIO



DESSERT

Fruit frais BIO



Yaourt aromatisé BIO



Crème dessert vanille

Pudding



Produit de saison

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



Fromage à la coupe



Plats complets préparés de façon traditionnelle et patisseries maison



Nouveautés



Menu 100% Végétarien



Produit issu de l'agriculture
biologique



Produits SIQO



Viandes labélisées

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 8VPA05

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.

Convivio vous certifie un menu Egalim : La ligne N°1 des hors d'œuvre, plat et accompagnement, fromage ou laitage et dessert, répond à la Loi Egalim (produits de qualité et durables, BIO) et doit être conservée.

Choisir d'autres composantes ne vous permet pas de bénéficier du menu Egalim.



MENU

Restaurant Scolaire - CHAMP SAINT PÈRE

Semaine du 18/09 au 24/09

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Piémontaise à la volaille BIO		Crêpe au fromage	Melon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Ratatouille BIO	Jambon grill HVE Pennes BIO	Mijotée de légumes crémeuse et boulettes végétales (plat complet)	Blanquette de poisson aux petits légumes Riz BIO à la tomate
PRODUIT LAITIER		Galette bretonne		
DESSERT	Compote de pommes BIO	Fromage blanc sucré	Fruit frais BIO	Flan pâtissier
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison	Menu 100% Végétarien	Produit issu de l'agriculture biologique	Produits SIQO	 Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : 8VPA05
Fromage à la coupe	Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison	Viandes labélisées		LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !
Nouveautés				

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.
Convivio vous certifie un menu Egalim : La ligne N°1 des hors d'œuvre, plat et accompagnement, fromage ou laitage et dessert, répond à la Loi Egalim (produits de qualité et durables, BIO) et doit être conservée.
Choisir d'autres composantes ne vous permet pas de bénéficier du menu Egalim.



MENU

Restaurant Scolaire - CHAMP SAINT PÈRE

Semaine du 25/09 au 01/10

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Concombre vinaigrette	Céleri BIO rémoulaide	Mousse de foie cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de dinde LABEL sauce du jour Carottes BIO persillées	Saucisse de Toulouse HVE grillée Haricots blancs BIO à la tomate	Gratin montagnard (plat complet)	Accras de poisson Epinards BIO béchamel
PRODUIT LAITIER	Biscuit Palmier			
DESSERT	Yaourt aromatisé BIO	Liégeois vanille	Cake aux pommes	Fruit frais BIO
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison	Menu 100% Végétarien	Produit issu de l'agriculture biologique	CLIC & MIAM! Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : 8VPA05	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !
Fromage à la coupe	Produits SIQO	Viandes labélisées		
Plats complets préparés de façon traditionnelle et patisseries maison				
Nouveautés				

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.
Convivio vous certifie un menu Egalim : La ligne N°1 des hors d'œuvre, plat et accompagnement, fromage ou laitage et dessert, répond à la Loi Egalim (produits de qualité et durables, BIO) et doit être conservée.
Choisir d'autres composantes ne vous permet pas de bénéficier du menu Egalim.