# MENU

Restaurant Scolaire - CHAMP SAINT PÈRE

**Semaine du 27/11 au 03/12**

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| **HORS D'ŒUVRE** | | Emincé bicolore BIO (Carotte Céleri) | Chou blanc BIO au curry | Pâté de campagne HVE |
| **PLAT CHAUD ET GARNITURES** | Sauté de porc HVE Dijonnaise<br>Haricots beurre HVE | Gnocchis brunoise provençale et mozzarella<br>(plat complet) | Hachis Parmentier<br>(plat complet) | Beignets au calamar et quartier de citron<br>Ratatouille BIO |
| **PRODUIT LAITIER** | Gouda BIO | | Vache qui rit BIO | |
| **DESSERT** | Fruit frais BIO | Mousse chocolat au lait | | Fruit frais BIO |

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

**Fromage à la coupe**

**Plats complets préparés de facon 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 04/12 au 10/12**

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| **HORS D'ŒUVRE** | | Coleslaw BIO | Potage de légumes et pommes de terre BIO | |
| **PLAT CHAUD ET GARNITURES** | Paupiette de veau au jus<br>Purée de carottes BIO | Marengo de volaille<br>Riz pilaf BIO | Gratin de coquillette BIO au cheddar<br>(plat complet) | Poisson meunière<br>Petits pois BIO |
| **PRODUIT LAITIER** | Boudoirs | | | Saint paulin BIO |
| **DESSERT** | Yaourt velouté aux fruits | Compote de pommes HVE | Cake marbré | Fruit frais BIO |

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

**Fromage à la coupe**

**Plats complets préparés de facon 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 11/12 au 17/12**

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| **HORS D'ŒUVRE** | | Pépinettes maïs et tomates | | Piémontaise à la volaille BIO |
| **PLAT CHAUD ET GARNITURES** | Gratin montagnard (plat complet) | Boulettes de veau sauce paprika<br>Haricots verts BIO | Carbonara de volaille<br>Coquillettes BIO | Poisson pané et quartier de citron<br>Brocolis BIO béchamel |
| **PRODUIT LAITIER** | Biscuit palmier | Camembert BIO | Emmental BIO | |
| **DESSERT** | Yaourt aromatisé BIO | | Gâteau au chocolat | Fruit frais BIO |

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

**Fromage à la coupe**

**Plats complets préparés de facon 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 18/12 au 24/12**

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| **HORS D'ŒUVRE** | Taboulé BIO | | Menu de Noël : Mousseron de canard | Carottes râpées et maïs BIO vinaigrette |
| **PLAT CHAUD ET GARNITURES** | Saucisse knack<br>Duo de butternuts et carottes | Nugget's de blé ketchup<br>Petits pois BIO | Filet de dinde aux marrons<br>Pommes rissolées | Blanquette de poisson aux petits légumes<br>Semoule BIO |
| **PRODUIT LAITIER** | | Petit beurreBIO | Père Noël & Clémentine | |
| **DESSERT** | Fruit frais BIO | Crème dessert vanille | Bûche de Noël | Compote de poire |

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

**Fromage à la coupe**

**Plats complets préparés de facon 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 25/12 au 31/12**

| | 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 facon 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.