

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>					
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>					
<b>PRODUIT LAITIER</b>					
<b>DESSERT</b>					



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



**Fromage à la coupe**



**Elaboré sur notre cuisine**



**Nouveautés ou Menu à thème**



**Contient du porc**



**Menu 100% Végétarien**



**Produit issu de l'agriculture  
biologique**



**SIQO : HVE, MSC, Label rouge,  
AOC, La Nouvelle Agriculture**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : 8VPA05

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

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.



Restaurant Scolaire - CHAMP SAINT PÈRE

Semaine du 05/01 au 11/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Coleslaw (carottes et choux mayonnaise) 				Bouillon aux légumes vermicelles 
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Lasagnes bolognaises (plat complet)	Nugget's de poisson Ratatouille		Saucisse de Toulouse HVE Lentilles 	Omelette Epinards béchamel 
<b>PRODUIT LAITIER</b>		Tartare		Boudoirs	
<b>DESSERT</b>	Mousse chocolat	Fruit frais 		Yaourt sucré 	Brioche des rois 

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

 **Menu 100% Végétarien**

 **Fromage à la coupe**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Elaboré sur notre cuisine**

 **SIQO : HVE, MSC, Label rouge, AOC, La Nouvelle Agriculture**

 **Nouveautés ou Menu à thème**

 **Contient du porc**

**CLIC & MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 8VPA05

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

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.



Restaurant Scolaire - CHAMP SAINT PÈRE

Semaine du 12/01 au 18/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Salade du lentilles moutarde et échalotes	Pâté de campagne HVE & cornichons		Menu Pays de la Loire : Carottes râpées vinaigrette	Betteraves vinaigrette
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Crêpe au fromage	Haché au boeuf sauce barbecue		Jambon grill HVE	Dos de colin MSC sauce citron
	Haricots verts	Gratin de choux fleurs		Mogettes	Riz
<b>PRODUIT LAITIER</b>				Biscuits BN Chocolat	Gouda
<b>DESSERT</b>	Flan vanille	Fruit frais			



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



Fromage à la coupe



Elaboré sur notre cuisine



Nouveautés ou Menu à thème



Contient du porc



Menu 100% Végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



SIQO : HVE, MSC, Label rouge, AOC, La Nouvelle Agriculture



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 8VPA05

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

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 19/01 au 25/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Salade Marco Polo (pâtes surimi poivron maïs mayonnaise)			Potage au potiron	Salade de blé aux p'tits légumes
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Saucisse knack HVE Gratin de brocolis	Emincé de volaille NOUVELLE AGRICULTURE à l'aigre douce Carottes persillées		Gratin de pâtes HVE, ratatouille et fromage (plat complet)	Beignets au calamar & citron Epinards béchamel
<b>PRODUIT LAITIER</b>		Carré			
<b>DESSERT</b>	Mousse chocolat	Fruit frais		Cake à la banane	Fruit frais

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

**Fromage à la coupe**

**Elaboré sur notre cuisine**

**Nouveautés ou Menu à thème**

**Contient du porc**

**Menu 100% Végétarien**

**Produit issu de l'agriculture biologique**

**SIQO : HVE, MSC, Label rouge, AOC, La Nouvelle Agriculture**

**CLIC & MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : 8VPA05

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

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 26/01 au 01/02

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>				Menu Nouvel An Chinois : Nem aux légumes	Taboulé
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Paupiette de veau sauce charcutière	Escalope de volaille NOUVELLE AGRICULTURE au cidre Purée de carottes		Riz cantonais (plat complet)	Gratiné de poisson au fromage MSC Petits pois
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Madeleine	Tomme blanche			
<b>DESSERT</b>	Yaourt aromatisé	Liégeois chocolat		Ananas frais	Fruit frais



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



Fromage à la coupe



Elaboré sur notre cuisine



Nouveautés ou Menu à thème



Contient du porc



Menu 100% Végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



SIQO : HVE, MSC, Label rouge, AOC, La Nouvelle Agriculture

**CLIC & MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 8VPA05

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

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.