

Convivio	VÍVIO Semaine du 03			03/11 au 09/11
Rena	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Piémontaise	Mousse de foie	Riz au thon tomaté
	Emincé de champignons & ciboulette	Céleri rémoulade	Chou rouge aux pommes	Toast au maquereau & citron
	Terrine de saumon sauce cocktail	Bruschetta	Oeuf mayonnaise	Radis noir au viniagre de riz- sésame
	Cordon bleu	Lieu sauce Dieppoise	Boulettes de boeuf aux champignons	Jambon braisé
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Tortis	Haricots verts à l'ail	Purée	Ratatouille
	Brocolis au beurre	Semoule	Poêlée forestière (champignons)	Trio de céréales
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Chocolat liégeois	Fruit frais *	Compote de fruits	Moelleux aux amandes
	Crème dessert	Pomme râpée au citron et au miel	Entremets à la vanille	Roulé au chocolat et noix de coco
	Barre Bretonne	Faisselle au caramel	Crêpe	Mousse au caramel
	Fruit frais	Moelleux aux noisettes	Fruit frais	Fruit frais





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



Plat végétarien





- * Porc : Bernard Jean Floch * Légumes de saison : Fruidis
- * Pilons de poulet : Anjou volaille



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



CONVIVIO RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE			Semaine du 10/11 au 16/11	
Remi	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé aux légumes	11 novembre	Potage de légumes	Œuf dur mayonnaise
	Salade de pommes de terre, maïs et fromage		Betteraves & crème fouettée aux herbes	Macédoine de légumes
	Emincé bicolore 🔆		Saucisson sec	Chou blanc au fromage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pilon de poulet aux herbes de Provence		Sauté de porc au Colombo	Chili con carne
	Julienne de légumes		Gratin de chou-fleur	Riz
	Blé cuisiné		Farfalles	Salsifis persillés
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais *		Brownie	Cocktail de fruits
	Beignet au chocolat		Crème dessert	Fruit frais **
	Œufs au lait		Fruit frais **	Crème brûlée
	Pomme cuite, raisins confits et pain d'épices		Tiramisu à la vanille	Yaourt aromatisé





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



Plat végétarien



- * Porc : Bernard Jean Floch * Légumes de saison : Fruidis
- * Pilons de poulet : Anjou volaille











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



Plat végétarien



- * Porc : Bernard Jean Floch * Légumes de saison : Fruidis
- * Pilons de poulet : Anjou volaille





CONVIVIO RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE			Semaine du 24/11 au 30/11	
Please	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes (Tortis de légumes, maïs & tomates)	Betteraves à la vinaigrette	Salade Coleslaw	Potage
	Riz au thon et petits pois	Salade de lardons, pommes et Comté	Champignons à la bulgare	Rémoulade de céleri au cumin
	Radis noir, pomme Granny et vinaigrette sauce soja	Pizza	Pommes de terre, cervelas et oignons	Taboulé libanais
	Emincé de volaille à la normande	Merlu pané au citron	Keftas de bœuf	Mijoté de porc au miel
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poêlée du chef	Riz	Petits pois	Frites
	Semoule	Embeurrée de chou	Coquillettes	Carottes au jus
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Compote de fruits	Yaourt aromatisé	Chou à la crème	Fruit frais
	Fruit frais	Fruit frais **	Smoothie de pomme, kiwi et orange	Poire Belle Hélène
	Fromage blanc	Moelleux aux amandes	Fruit frais **	Gâteau roulé à la pâte à tartiner
	Tartelette au chocolat	Panna cotta exotique	Tarte au citron	Compote de fruits





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



Plat végétarien



saison





Fournisseurs locaux

* Porc : Bernard Jean Floch * Légumes de saison : Fruidis

* Pilons de poulet : Anjou volaille





CONVIVIO			Semaine du 01/12 au 07/12	
New	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Râpé de légumes & vinaigrette balsamique	Friand au fromage	Velouté de butternut	Taboulé à l'orientale
	Salami	Riz au surimi et ciboulette	Duo de chou rouge et pommes Granny	Mini pennes, olives & jambon
	Salade de pommes de terre au thon	Champignons à la grecque	Pâté de foie	Betteraves à la vinaigrette
	Macaronis à la carbonara	Pilon de poulet sauce barbecue	Rougail de saucisse	Dos de colin et sa crème de légumes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Brocolis gratinés	Jardinière de légumes	Riz	Purée de potiron
		Purée	Julienne de légumes	Pommes de terre Grenaille
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Crème dessert à la vanille	Fruit frais *	Fruit frais *	Marbré
	Fruit frais **	Cake au citron	Fromage blanc fermier	Salade de fruits frais
	Tarte au chocolat noir & copeaux blancs	Panna cotta et Oréo	Moelleux à la pistache	Fruit frais
	Ile flottante	Poire à la cannelle	Entremets au chocolat	Tiramisu





Produit de saison

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



Plat végétarien



* Porc : Bernard Jean Floch

* Légumes de saison : Fruidis

* Pilons de poulet : Anjou volaille







Semaine du 08/12 au 14/12

VENDREDI LUNDI MARDI JEUDI Salade de perles au fromage (Concombres, oignons rouges Potage de légumes Chou chinois au fromage Carottes râpées aux épices & Mozzarella) Emincé de champignons à la HORS D'ŒUVRE Crêpe au fromage Chicken salad' Brocolis à la vinaigrette crème de jambon Betteraves aux agrumes Andouille Pizza Salade de blé au jambon Nuggets de volaille Hachis parmentier Marée du jour Couscous **PLATS CHAUDS** Haricots panachés Farfalles Salade verte Semoule **ET GARNITURES** Blettes sautées à l'ail Epinards à la crème Légumes du couscous Riz **PRODUIT LAITIER** Fromage ou Laitage Fromage ou Laitage Fromage ou Laitage Fromage ou Laitage Moelleux à la vanille aux Fromage blanc aux Spéculoos Fruit frais Fruit frais pépites de chocolat Cookie Œufs au lait **Ananas** Gaufre **DESSERTS** Cocktail de fruits Fruit frais Fruit frais Blanc-manger

Entremets au chocolat

Fondant au chocolat

Crème brûlée

Smoothie



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français!



Produit de saison

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



Plat végétarien



* Porc : Bernard Jean Floch

* Légumes de saison : Fruidis

* Pilons de poulet : Anjou volaille





CONVIVIO RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	CONVIVIO		Semaine du 15/12 au 21/12	
News	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz, petits pois et maïs sauce vinaigrette	Chou blanc vinaigrette	Repas de Noël	Potage de légumes
	Lentilles vertes & fromage de brebis	Oeuf mimosa		Salade au Bleu
	Cervelas aux fines herbes	Taboulé		Rillettes de poisson thaï
	Sauté de volaille à l'italienne	Pennes à la bolognaise		Poisson pané
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Fricassée de carottes jaunes et oranges	Endives braisées		Riz
	Pommes de terre vapeur			Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERTS	Yaourt velouté	Fruit frais 🕌		Fruit frais
	Pot de crème à la vanille	Donut		Compote
	Barre bretonne	Liégeois		Semoule aux pépites de chocolat
	Fruit frais	Cocktail de fruits exotiques		Chou au chocolat





Produit de saison

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



Plat végétarien



- * Porc : Bernard Jean Floch
- * Légumes de saison : Fruidis
- * Pilons de poulet : Anjou volaille

