ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Restaurant scolaire Le Molay Littry primaire

Semaine du 13/05 au 19/05

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Carottes râpées nature	Tomates mozzarella basilic	
PLAT PRINCIPAL	Aiguillettes de volaille forestière	Poisson pané	Coquillettes bolognaises	Omelette nature
GARNITURE(S)	Lentilles	Purée de pommes de terre BIO	X	Ratatouille BIO
PRODUIT LAITIER	Galette St Michel BIO		Buchette de chevre	Saint paulin
DESSERTS	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais BIO	Panna cotta au coulis de framboise	Mousse chocolat au lait Crème dessert vanille

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

Produits locaux
* Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)
* Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)
  Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches-50)
  Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland-50)

Pâtisserie maison

Plat végétarien *

Produit issu de l'agriculture biologique *

Viande Label *

HVE **Haute Valeur Environnementale ***

AOP **Appellation d'Origine Protégée ***

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : LMLP14

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

*** Selon contrat**

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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Restaurant scolaire Le Molay Littry primaire

Semaine du 20/05 au 26/05

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	x x	Macédoine mayonnaise	Friand au fromage	Concombre vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	x	Paupiette de veau charcutière	Riz cantonais Végétarien	Gratiné de poisson au fromage
GARNITURE(S)	x	Pommes persillées	X	Purée de carottes BIO
PRODUIT LAITIER	x	Yaourt sucré	Coulommiers	
DESSERTS	x x x	Yaourt sucré Cocktail de fruits Fruit frais BIO	Compote de pommes HVE	Eclair au chocolat

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

Produits locaux
* Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)
* Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)
  Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches-50)
  Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland-50)

Pâtisserie maison

Plat végétarien *

Produit issu de l'agriculture biologique *

Viande Label *

HVE **Haute Valeur Environnementale ***

AOP **Appellation d'Origine Protégée ***

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : LMLP14

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

*** Selon contrat**

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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Restaurant scolaire Le Molay Littry primaire

Semaine du 27/05 au 02/06

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Médaillon de surimi mayonnaise		Tomates nature	Pastèque BIO
PLAT PRINCIPAL	Escalope de volaille à la crème	Boulettes végétales sauce tomate	Jambon HVE à l'échalote	Dos de colin MSC au beurre blanc
GARNITURE(S)	Gratin de choux fleurs et pdt	Ratatouille BIO	Coquillettes BIO	Pommes vapeur quartier
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé BIO de la ferme	Buchette de chevre		
DESSERTS		Liégeois vanille Crème dessert chocolat	Smoothie pomme fraise	Fromage blanc aromatisé aux fruits

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

Produits locaux
* Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)
* Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches-50)
Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland-50)

Pâtisserie maison

Plat végétarien *

Produit issu de l'agriculture biologique *

Viande Label *

HVE **Haute Valeur Environnementale ***

AOP **Appellation d'Origine Protégée ***

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : LMLP14

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

*** Selon contrat**

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