ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Restaurant scolaire Le Molay Littry primaire

Semaine du 26/05 au 01/06

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Médaillon de surimi mayonnaise			
PLAT PRINCIPAL	Escalope de volaille à la crème	Haché de veau marengo		
GARNITURE(S)	Gratin de choux fleurs et pdt	Haricots verts BIO		
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré Local HVE	Coulommiers BIO		
DESSERTS		Tiramisu spéculoos		

" **Allergènes possibles dans les plats** : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja »

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

Produits locaux

Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*

Patisserie élaborée dans notre cuisine

Plat végétarien *

Produit issu de l'agriculture biologique *

Contient du porc

Repas à thème

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 02/06 au 08/06

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre façon piemontaise		Pastèque	
PLAT PRINCIPAL	Omelette nature	Saucisse de Toulouse HVE grillée	Hachis parmentier	Poisson meunière MSC sauce citron
GARNITURE(S)	Beignets de brocolis	Haricots blancs	Salade iceberg	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER		Fromage frais aux fruits BIO		Buchette de chevre
DESSERTS	Crème au caramel	Fruit frais BIO	Compote de pommes HVE	Cake au citron

" **Allergènes possibles dans les plats** : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja »

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

Produits locaux

Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*

Patisserie élaborée dans notre cuisine

Plat végétarien *

Produit issu de l'agriculture biologique *

Contient du porc

Repas à thème

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 09/06 au 15/06

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Bâtonnets de carottes sauce cocktail	Salade mancelle
PLAT PRINCIPAL		Poisson pané	Sauté de volaille au paprika	Jambon HVE sauce Dijonnaise
GARNITURE(S)		Pommes vapeur quartier	Boulgour BIO	Petits pois HVE
PRODUIT LAITIER		Carré ligueil		
DESSERTS		Liégeois chocolat	Fruit frais	Beignet chocolat noisette

" **Allergènes possibles dans les plats** : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja »

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

Produits locaux

Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*

Patisserie élaborée dans notre cuisine

Plat végétarien *

Produit issu de l'agriculture biologique *

Contient du porc

Repas à thème

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 16/06 au 22/06

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Guacamole et tortillas	Melon
PLAT PRINCIPAL	Palet végétarien à l'italienne	Cordon bleu de volaille sauce tomate	Chili con carne	Dos de colin MSC sauce citron
GARNITURE(S)	Purée de pommes de terre BIO	Haricots beurre	Riz créole BIO	Duo de carottes et pommes de terre
PRODUIT LAITIER				
DESSERTS	Fromage frais aux fruits BIO	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais BIO	Churros au chocolat

" **Allergènes possibles dans les plats** : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja »

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

Produits locaux

Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*

Patisserie élaborée dans notre cuisine

Plat végétarien *

Produit issu de l'agriculture biologique *

Contient du porc

Repas à thème

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 23/06 au 29/06

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées nature BIO	Salade de pommes de terre tomates oeuf sauce tartare		Quiche lorraine
PLAT PRINCIPAL	Saucisse de Toulouse HVE grillée	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Omelette nature	Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate
GARNITURE(S)	Lentilles	Haricots verts BIO	Frites fraiches HVE	Ratatouille / Riz créole
PRODUIT LAITIER			Buchette de chevre	
DESSERTS	Petits suisses sucrés x2	Crème dessert chocolat BIO ferme Pivette et Palorette	Poire au sirop	Gâteau aux courgettes et chocolat

" **Allergènes possibles dans les plats** : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja »

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

Produits locaux

Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*

Patisserie élaborée dans notre cuisine

Plat végétarien *

Produit issu de l'agriculture biologique *

Contient du porc

Repas à thème

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 30/06 au 06/07

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves HVE vinaigrette		Salade Marco Polo	
PLAT PRINCIPAL	Raviolis au bœuf et fromage râpé	Nugget's de blé ketchup	Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce cantadou aux herbes	Jambon blanc HVE froid
GARNITURE(S)	X	Courgettes provençales BIO	Petits pois HVE	Chips
PRODUIT LAITIER		Carré de l'est		Emmental portion
DESSERTS	Compote de pommes HVE	Mousse chocolat au lait	Cake aux pommes	Banane BIO

" **Allergènes possibles dans les plats** : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja »

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

Produits locaux

Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*

Patisserie élaborée dans notre cuisine

Plat végétarien *

Produit issu de l'agriculture biologique *

Contient du porc

Repas à thème

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.