ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Restaurant scolaire Le Tronquay

Semaine du 01/09 au 07/09

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Taboulé BIO	Friand au fromage	Pastèque
PLAT PRINCIPAL	Lasagnes bolognaises VBF	Dos de colin MSC sauce crème	Jambon HVE à l'échalote	Tajine de légumes
GARNITURE(S)	Salade iceberg	Purée de carottes	Petits pois HVE	Riz créole BIO
PRODUIT LAITIER	Saint paulin			
DESSERTS	Compote pomme fraise	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO	Gâteaux aux pommes

"**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 *

Repas à thème

Contient du porc

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : TRO144

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 Tronquay

Semaine du 08/09 au 14/09

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Carottes râpées nature BIO	Œuf dur mayonnaise	Melon
PLAT PRINCIPAL	Marengo de volaille	Paupiette de veau forestière	Couscous végétarien aux pois chiches	Poisson pané
GARNITURE(S)	Haricots verts BIO	Purée de pommes de terre BIO	Semoule du couscous	Ratatouille BIO
PRODUIT LAITIER	Mimolette			
DESSERTS	Mousse fraise	Yaourt aromatisé	Fruit frais BIO	Gâteau au yaourt

"**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 *

Repas à thème

Contient du porc

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : TRO144

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 Tronquay

Semaine du 15/09 au 21/09

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw BIO	Salade de riz sojanade	Macédoine mayonnaise	Tomates BIO nature
PLAT PRINCIPAL	Rôti de porc HVE au curry	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Croque monsieur au porc	Tortis provençale aux lentilles
GARNITURE(S)	Riz créole BIO	Duo de carottes jaunes et oranges	Salade iceberg	X
PRODUIT LAITIER			Emmental BIO	
DESSERTS	Petits suisses aux fruits x 2	Crème dessert vanille	Flan pâtissier local HVE	Fruit frais

"**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 *

Repas à thème

Contient du porc

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : TRO144

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 Tronquay

Semaine du 22/09 au 28/09

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT PRINCIPAL				
GARNITURE(S)				
PRODUIT LAITIER				
DESSERTS				

"**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 *

Repas à thème

Contient du porc

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : TRO144

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 Tronquay

Semaine du 29/09 au 05/10

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT PRINCIPAL				
GARNITURE(S)				
PRODUIT LAITIER				
DESSERTS				

"**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 *

Repas à thème

Contient du porc

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : TRO144

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.