ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Restaurant scolaire Tour en Bessin

Semaine du 26/10 au 01/11

	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 : TEBE14

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 Tour en Bessin

Semaine du 02/11 au 08/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Macédoine mayonnaise	Saucisson ail
PLAT PRINCIPAL	Lasagnes bolognaises VBF	Aiguillettes de blé panées sauce curry	Rôti de porc HVE sauce tomate	Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise
GARNITURE(S)	Salade verte	Haricots verts	Riz BIO	Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Saint paulin	Galette bretonne		
DESSERTS	Entremets au chocolat	Yaourt aromatisé HVE de la ferme Muris	Fruit frais BIO	Smoothie pomme fraise

"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 : TEBE14

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 Tour en Bessin

Semaine du 09/11 au 15/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Médaillon de surimi mayonnaise		
PLAT PRINCIPAL	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate	Saute de volaille LNA FR Dijonnaise	Jambon CE2 FR persillade	Colin MSC sauce du jour
GARNITURE(S)	X	Purée de carottes	Frites HVE au four	Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Sablé céréales BIO		Coulommiers	Cantafrais
DESSERTS	Fromage blanc sucré	Fruit frais	Compote pomme abricot HVE	Donut's

"**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 : TEBE14

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 Tour en Bessin

Semaine du 16/11 au 22/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pépinettes maïs et tomates			Pâté de campagne HVE
PLAT PRINCIPAL	Tender de légumes	Boulettes au boeuf VBF sauce tomate basilic	Viandes cassoulet	Gratiné de poisson au fromage MSC à la crème
GARNITURE(S)	Haricots beurre	Semoule HVE	Haricots blancs à la tomate	Duo de carottes et pommes de terre
PRODUIT LAITIER		Petit suisse aux fruits BIO	Camembert BIO	
DESSERTS	Crème dessert chocolat COMMERCE EQUITABLE	Cocktail de fruits	Banane	Brownie

"**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 : TEBE14

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 Tour en Bessin

Semaine du 23/11 au 29/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pizza au fromage	Bâtonnets de carottes sauce cocktail		
PLAT PRINCIPAL	Filet de poulet LNA FR au jus	Omelette sauce tomate	Hachis parmentier BIO au potiron	Beignets au calamar et quartier de citron
GARNITURE(S)	Petits pois HVE	Pommes rissolées HVE	Salade iceberg	Ratatouille BIO
PRODUIT LAITIER			Carré ligueil	Vache qui rit
DESSERTS	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO	Carotte cake orange cannelle	Compote pomme vanille

"**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 : TEBE14

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 Tour en Bessin

Semaine du 30/11 au 06/12

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Taboulé	Betteraves vinaigrette	
PLAT PRINCIPAL	Saucisse sauce rougail	Colin meunière MSC quartier de citron	Sauté de volaille LNA FR forestière	Chili sin carne BIO
GARNITURE(S)	Haricots beurre CE2	Purée de carottes	Gnocchi	Riz
PRODUIT LAITIER	Sablé de Retz			Coulommiers
DESSERTS	Yaourt aromatisé	Compote de pomme ananas	Fruit frais	Eclair 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 *

Repas à thème

Contient du porc

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : TEBE14

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.