ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Ecole primaire Sainte Jeanne d'Arc - Rennes

Semaine du 27/02 au 05/03

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Emincé de champignons à la ciboulette	Pommes de terre au thon tomaté Toast au fromage de chèvre et miel	Betteraves à l'orange Céleri rémoulade	Chou blanc au fromage Salade au Bleu, croûtons et noix
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de blé sauce tomate Tortis Brocolis au beurre	Jambon braisé à la Normande Haricots verts à l'ail Trio de céréales	Boulettes de bœuf aux champignons Purée Fricassée de champignons aux légumes	Poisson sauce Dieppoise Ratatouille Semoule
DESSERTS	Chocolat liégeois Yaourt	Fruit frais	Moelleux aux amandes Mille-feuille	Fromage blanc Mousse au caramel

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits issus de l'agriculture biologique

Repas végétarien

Produits locaux
Pain: Boulangerie de la communue
Porc et charcuterie: Saveurs de Bain de Bretagne
Lait bio: Gaec Le Lait des Champs à Bazouges du Désert

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 268PALAVE

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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

Ecole primaire Sainte Jeanne d'Arc - Rennes

Semaine du 06/03 au 12/03

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Terrine de légumes	Salade de perles océane Piémontaise	2ème temps d'animation: le marché aux épices	Céleri rapé aux pommes Betteraves & crème fouettée aux herbes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cuisse de poulet aux épices barbecue Fenouil braisé Frites	Mijoté de bœuf à la tomate Julienne de légumes Blé cuisiné		Haricots rouges à la mexicaine Riz Salsifis à la tomate
DESSERTS	Fruit frais	Yaourt nature sucré Panna cotta et coulis exotique		Cocktail de fruits Fruit frais

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits issus de l'agriculture biologique

Repas végétarien

Produits locaux
Pain: Boulangerie de la communue
Porc et charcuterie: Saveurs de Bain de Bretagne
Lait bio: Gaec Le Lait des Champs à Bazouges du Désert

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 268PALAVE

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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

Ecole primaire Sainte Jeanne d'Arc - Rennes

Semaine du 13/03 au 19/03

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron Poireaux vinaigrette	Rosette et cornichons Wrap de surimi & guacamole	Salade césar (salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan) Chou façon piémontaise	Crêpe au fromage Lentilles corail à l'indienne
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin de macaronis au fromage Salade verte Gratin de pommes de terre / Crumble de potiron au parmesan	Bœuf façon thaï Légumes du wok Riz	Galette & saucisse Salade verte Haricots beurre persillés	Lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes Brocolis au beurre
DESSERTS	Duo de fromage blanc et compote Milk shake exotique	Fruit frais	Riz au lait au caramel Abricots melba	Fruit frais

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits issus de l'agriculture biologique

Repas végétarien

Produits locaux
Pain: Boulangerie de la communue
Porc et charcuterie: Saveurs de Bain de Bretagne
Lait bio: Gaec Le Lait des Champs à Bazouges du Désert

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 268PALAVE

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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

Ecole primaire Sainte Jeanne d'Arc - Rennes

Semaine du 20/03 au 26/03

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis au poulet et maïs Riz au thon et petits pois	Betteraves à l'orange Champignons à la Bulgare	La Coleslaw Salade de lardons, pommes et Comté	Salade aux raisins secs et croûtons Rémoulade de céleri au cumin
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Porc au caramel Haricots verts sautés Flageolets à l'échalote	Boulettes de soja, tomate et basilic Poêlée du chef Coquillettes	Emincé de dinde aux champignons Légumes sauce basquaise Frites	Merlu pané au citron Riz Fondue de poireaux
DESSERTS	Fruit frais	Eclair au chocolat Tarte au citron meringuée	Yaourt aromatisé Crème créole	Fruit frais

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits issus de l'agriculture biologique

Repas végétarien

Produits locaux
Pain: Boulangerie de la communue
Porc et charcuterie: Saveurs de Bain de Bretagne
Lait bio: Gaec Le Lait des Champs à Bazouges du Désert

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 268PALAVE

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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

Ecole primaire Sainte Jeanne d'Arc - Rennes

Semaine du 27/03 au 02/04

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade croquante au chou chinois à l'emmental Endives au fromage, vinaigrette au miel	Riz au surimi et ciboulette Toast aux sardines & chiffonnade de salade	Velouté de butternut Chou rouge, pomme Granny, fenouil & Mimolette	Taboulé à l'orientale Mini pennes, olives & jambon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pâtes à la napolitaine	Pilon de poulet sauce tex mex Petits pois à la française Boulgour	Mijoté de porc au miel Haricots blancs au thym Poêlée de navets confits	Dos de colin meunière Carottes aux épices Pommes de terre vapeur
DESSERTS	Crème dessert à la vanille Ile flottante	Fruit frais	Entremets au chocolat Fromage blanc fermier	Muffin aux pépites Tiramisu

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits issus de l'agriculture biologique

Repas végétarien

Produits locaux
Pain: Boulangerie de la communue
Porc et charcuterie: Saveurs de Bain de Bretagne
Lait bio: Gaec Le Lait des Champs à Bazouges du Désert

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 268PALAVE

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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