ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

RS de Chateau Thebaud

Semaine du 19/10 au 25/10

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé BIO	Céleri rémoulade BIO	Rillettes de porc HVE	Cake au fromage	Macédoine mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de poulet LNA forestière Poêlée de courgettes BIO	Rougail saucisse de Saveurs des Mauges (49) Riz créole	Poisson meunière MSC Epinards HVE à la crème	Aiguillettes de poulet LNA Purée de potiron HVE	Gratin de coquillettes au cheddar //
PRODUIT LAITIER		Bûchette de chèvre BIO			Yaourt sucré BIO de Chaudron (49)
DESSERT	Yaourt aromatisé BIO de Chaudron (49)	Fruit frais BIO	Mousse chocolat au lait	Compote de pommes HVE	Fruit frais BIO

Produit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Viande de porc, volaille et boeuf Française

Pâtisserie élaborée dans notre cuisine

Producteurs locaux issu de la Région Pays de La Loire

Produits de qualité : HVE, MSC, NA, Label Rouge, BBC…

Repas Végétarien

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : THEBAUD

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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