ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

RS de Chateau Thebaud

Semaine du 26/10 au 01/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Velouté de tomates	Crêpe au fromage	Betteraves BIO vinaigrette	Salade de pennes au pesto	Carottes râpées BIO vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de choux fleurs pommes de terre et jambon (plat complet) //	Filet de poulet LNA sauce moutarde Carottes vichy BIO	Mijoté de lentilles Purée de pomme de terre	Rôti de porc nature Saveurs des Mauges Salsifis à la tomate	Dos de colin MSC sauce curry Mélange de céréales au sarrasin
PRODUIT LAITIER	Camembert BIO	Rondelé BIO			
DESSERT	Yaourt aromatisé BIO de Chaudron (49)	Fruit frais	Liégeois vanille	Fruit frais BIO	Banana Bread

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.