AU MENU

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 9 au 13 novembre 2026 (S46)

EN novembre on croque les légumes de saison !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI 11 NOVEMBRE : ARMISTICE	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Velouté de potiron (chaud)		Saucisson ail	Carottes râpées
Plats Protidiques	Nuggets de blé sauce ketchup	Tarte au fromage		Rôti de dinde FR à l'estragon	Gratiné de poisson au fromage MSC
Accompagnements	Lentilles Bio cuisinées	Haricots verts		Pâtes	Semoule
Fromage / Laitage	Tomme noire				
Desserts	Flan nappé caramel BIO	Purée de pommes poires Bio		Yaourt sucré	Chou à la vanille

Suggestion de notre diététicienne

BIO — Fournisseurs locaux — Fruit et/ou légume cru de saison — Plat végétarien

Contient du porc — Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable…) — Elaboré dans notre cuisine

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU MENU

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 16 au 20 novembre 2026 (S47)

En novembre on croque les légumes de saison !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Velouté de légumes (chaud)				Pizza au fromage (chaud)
Plats Protidiques	Filet de poulet Nouvelle agriculture Vallé D'auge	Boulettes végétales sauce tomate	Haché de veau au poivre	Poisson blanc	Curry de volaille coco
Accompagnements	Riz BIO	Petits pois carottes Bio	Butternuts et carottes	Pâtes	Beignets de brocolis
Fromage / Laitage		Mimolette	Emmental BIO	Fromage frais nature Bio et dosette de sucre	
Desserts	Pêche au sirop	Fruit frais HVE	Liégeois chocolat	Gâteau basque	Purée de pommes bananes Bio

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

BIO

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable…)

Fournisseurs locaux

Elaboré dans notre cuisine

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU MENU

Semaine du 23 au 27 novembre 2026 (S48)

En novembre on croque les légumes de saison !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Carottes râpées BIO		Velouté de légumes BIO (chaud)	Rosette tranché
Plats Protidiques	Pavé de poisson blanc MSC sauce cressonette	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic (plat complet)	Poulet rôti Nouvelle Agriculture au jus	Rôti de dinde au caramel	Beignets au calamar sauce ketchup
Accompagnements	Lentilles bio cuisinées	Plat complet	Boulgour	Courgettes au provençale	Pommes de terre quartiers local
Fromage / Laitage	Gouda BIO		Carré toute provenance Bio		
Desserts	Yaourt fruits mixé fraises BIO	Ananas au sirop	Ile flottante crème anglaise	Fruits frais HVE	Gâteau au yaourt

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

BIO

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable…)

Fournisseurs locaux

Elaboré dans notre cuisine

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU MENU

Semaine du 30 novembre au 4 décembre 2026 (S49)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Velouté de légumes (chaud)			
Plats Protidiques	Marengo de volaille Nouvelle Agriculture	Saucisse de toulouse HVE	Pavé de poisson MSC à l'emmental	Nugget's de blé ketchup	Tajine de boulettes d'agneau
Accompagnements	Semoule	Frites au four	Pâtes	Poêlée de légumes	Légumes Tajine
Fromage / Laitage	Camembert BIO		Tomme noire	Emmental BIO	Kiri crème
Desserts	Purée de pommes poires BIO	Fruit frais	Crème dessert vanille BIO	Cake pépites de chocolat	Fruits frais

Suggestion de notre diététicienne

BIO

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Contient du porc

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable…)

Elaboré dans notre cuisine

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU MENU

Semaine du 7 au 11 décembre 2026 (S50)

En décembre le fromage est à l'honneur !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Velouté de légumes (chaud)			Pâté de campagne nature
Plats Protidiques	Boulettes de veau sauce paprika	Pilons de poulet Nouvelle Agriculture sauce chasseur	Paleron de bœuf à l'ancienne	Palet végétarien montagnard	Colin pané MSC
Accompagnements	Pommes de terre quartiers local	Petit pois BIO	Poêlée campagnarde	Choux fleurs nature	Pâtes BIO
Fromage / Laitage	Madeleine BIO		Brie pointe BIO	Edam BIO	
Desserts	Fromage blanc sucré	Fruit frais HVE	Compote de pommes banane	Beignet fourré	Arlequin de fruits

Suggestion de notre diététicienne

BIO

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Contient du porc

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable…)

Elaboré dans notre cuisine

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU MENU

Semaine du 14 au 18 décembre 2026 (S51)

En décembre le fromage est à l'honneur !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées				Pâté en croûte	Velouté de légumes Bio (chaud)
Plats Protidiques	Saucisse knack de porc HVE nature	Lasagnes ricotta chèvre épinards (plat complet)	Normandin de veau sauce barbecue	Volaille farcie sauce au miel	Curry de poisson MSC à l'indienne
Accompagnements	Haricots blancs à la tomate	Plat complet	Haricots verts BIO	Potatoes pops	Macaronis
Fromage / Laitage	Gouda	Yaourt sucré BIO	Saint paulin Bio		
Desserts	Poire au sirop	Compote de pomme HVE	Fruit frais HVE	Bûche de noël	Fruit frais

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

BIO

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable…)

Fournisseurs locaux

Elaboré dans notre cuisine

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU MENU

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 21 au 25 décembre 2026 (S52)

Vacances scolaire

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées			Velouté de légumes (chaud)		
Plats Protidiques	Lasagne de légumes (Plat complet)	Chipolatas nature	Tajine de volaille aux fruits secs	Paupiette de veau forestière	
Accompagnements	Plat complet	Lentilles Bio cuisinées	Pâtes	Petit pois carottes	
Fromage / Laitage	Camembert BIO	Yaourt sucré BIO		Yaourt aromatisé BIO	
Desserts	Muffin Framboise	Purée de pommes bananes Bio	Liégeois chocolat	Fruit frais HVE	





Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

BIO

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable…)

Fournisseurs locaux

Elaboré dans notre cuisine

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU MENU

Semaine du 4 au 8 janvier 2027 (S01)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Velouté de légumes Bio (chaud)		Velouté de légumes (chaud)	Betteraves HVE	Carottes râpées nature Bio
Plats Protidiques	Lasagnes bolognaises VBF (plat complet)	Saucisse de toulouse HVE	Poulet Nouvelle agriculture à l'indienne	Couscous boulettes de soja	Dos de colin MSC à l'américaine
Accompagnements	Plat complet	Lentilles Bio cuisinées	Haricots verts Bio	Semoule Bio	Riz
Fromage / Laitage		Camembert Bio	Yaourt sucré	Petit suisse sucré	
Desserts	Yaourt aromatisé Bio	Fruit frais HVE		Compote pomme abricot HVE	Couronne des rois

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

BIO

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable…)

Fournisseurs locaux

Elaboré dans notre cuisine

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement