ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

ECOLE MATERNELLE D'EVRAN

Semaine du 16/06 au 22/06

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coquillettes à la niçoise (coquillettes, thon, tomate & olives)	Pastèque	Tomates à la mozzarella	Friand au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce barbecue Carottes au cumin	Boulettes de soja Semoule	Hamburger Frites	Filet de poisson sauce aurore Chou-fleur gratiné sauce béchamel
LAITAGE		Fromage ou laitage	Frites	Fromage ou laitage
DESSERT	Yaourt aromatisé	Cocktail de fruits	Far breton	Fruit frais

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !

Produits locaux
*Le pain : Boulangerie de Trélivan
* Lait et yaourts : la Ferme des Gaboriaux, la Ferme du Petit Gué à Dol de Bretagne, la Ferme (bio) du Petit Galop à Montreuil le Gast
* Les fruits, légumes et oeufs : la ferme de la Villeneuve (bio) à Plénée Jugon, Arom Ethic (bio) à Evran, les pommes (bio) du Quiou
* Les viandes: Cheville à St Malo, Bernard Jean Floch, Volailles de Breizh à Québriac
* Les Galettes de Bertel

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

Produit Biologique
Les crudités en mono-produit, les œufs en entrée, les agrumes, les fruits à croquer et les yaourts vous sont proposés bio.

Repas végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : CMSLF45

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