ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Commune de Nueil-les-Aubiers - Collège

Semaine du 02/11 au 08/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Haricots verts au vinaigre balsamique	Chou blanc et Mimolette	Céleri rémoulade	Mousse de foie et cornichons Galantine de volaille aux olives
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de dinde à la crème *Omelette au fromage* Frites	Mijoté de porc, graine de moutarde Lentilles	Rougail de saucisses Riz	Gratin de poisson à la bretonne Haricots panachés
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais	Crème à la vanille	Yaourt à la vanille	Poire pâtissière au caramel

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

Contient du porc

Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison

Boulangerie locale et pain Bio le mardi et le jeudi

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

Menu 100% Végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : UM2VHG

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.

Convivio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Commune de Nueil-les-Aubiers - Collège

Semaine du 09/11 au 15/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Emincé de champignons à la ciboulette Mâche à la betterave	Carottes au citron	Crème de carottes à la Vache qui rit	Chou rouge aux pommes Brocolis vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé aux olives *Gratin de gnocchis au fromage* Duo chou-fleur et brocolis / Salade verte	Sauté de poulet au curry Riz basmati	Steak haché aux champignons Céréales gourmandes	Tajine de poisson Poêlée de légumes du tajine
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Ananas au sirop	Compote de pommes	Fruit frais	Cake au citron

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

Contient du porc

Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison

Boulangerie locale et pain Bio le mardi et le jeudi

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

Menu 100% Végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : UM2VHG

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.

Convivio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Commune de Nueil-les-Aubiers - Collège

Semaine du 16/11 au 22/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de perles océane (surimi râpé, brunoise de légumes, sauce crème) Terrine de légumes	Chou-fleur vinaigrette	Salade de pommes de terre	Carottes râpées aux pommes et raisins secs Salade de chou chinois
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Merlu pané au citron *Tarte à l'oignon* Épinards à la crème	Poulet rôti aux épices barbecue Pommes sautées	Rôti de porc aux pommes Poêlée de carottes et panais	Paupiette de dinde à la crème de moutarde Semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais	Yaourt à la fraise	Fruit frais	Tarte au chocolat

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

Contient du porc

Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison

Boulangerie locale et pain Bio le mardi et le jeudi

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

Menu 100% Végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : UM2VHG

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.

Convivio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Commune de Nueil-les-Aubiers - Collège

Semaine du 23/11 au 29/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crème de potiron Poireaux vinaigrette	Salade verte, Edam et croûtons	Salade de betteraves au yaourt	Rosette et cornichons Saucisson à l'ail
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tartiflette *Gratin de pommes de terre* Salade verte	Carbonade de bœuf Poêlée de patates douces et carottes	Émincé de porc à la crème d'ail Haricots blancs	Poisson meunière et citron Fondue de légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais	Compote aux pommes et aux abricots	Fruit frais	Semoule au lait

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

Contient du porc

Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison

Boulangerie locale et pain Bio le mardi et le jeudi

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

Menu 100% Végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : UM2VHG

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.

Convivio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Commune de Nueil-les-Aubiers - Collège

Semaine du 30/11 au 06/12

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Riz au thon et petits pois Pennes au poulet et maïs	Carottes et panais râpés	Salade de blé (BIO) au surimi	Potage aux légumes Salade d'endives
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Porc au caramel *Curry de pois chiches* Haricots verts sautés	Rôti de bœuf (BIO) et sa sauce balsamique Pommes de terre sautées	Sauté de poulet (BIO) au paprika Poêlée de légumes	Cœur de merlu à la crème de persil Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais	Yaourt à la vanille	Compote de pommes et gâteau sec	Éclair au chocolat

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

Contient du porc

Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison

Boulangerie locale et pain Bio le mardi et le jeudi

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

Menu 100% Végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : UM2VHG

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.

Convivio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Commune de Nueil-les-Aubiers - Collège

Semaine du 07/12 au 13/12

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron Salade de haricots verts aux échalotes	Velouté de butternut	Céleri aux pommes	Chou rouge, pommes granny, fenouil & Mimolette Toast à la sardine
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes bolognaise *Pâtes napolitaine*	Boulettes de bœuf au curry Petits pois à la française	Chipolatas Pommes de terre vapeur	Filet de poisson pané au citron et sauce tartare Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Crème dessert à la vanille	Fruit frais	Compote à la banane	Tarte grillée aux pommes

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

Contient du porc

Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison

Boulangerie locale et pain Bio le mardi et le jeudi

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

Menu 100% Végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : UM2VHG

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.

Convivio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Commune de Nueil-les-Aubiers - Collège

Semaine du 14/12 au 20/12

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage Crêpe au fromage	Salade de pâtes	Repas de Noël : Mousseron de canard sur toast	Potage aux poireaux et pommes de terre Haricots verts au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Parmentier de poisson *Œufs durs à la béchamel* Salade verte	Sauté de porc au caramel Gratin de chou-fleur	Mignonette de dinde à la forestière Pommes noisettes	Couscous (boulettes de bœuf) Légumes du couscous / Semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais	Fromage blanc	Bûche de noël / Clémentines et chocolat de noël	Fruit frais

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

Contient du porc

Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison

Boulangerie locale et pain Bio le mardi et le jeudi

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

Menu 100% Végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : UM2VHG

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.