MORLAIX LYCÉE

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 29/09 au 05/10

DÉJEUNER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE 1	Carottes râpées BIO	Tomates mozzarella nature	Macédoine sauce cocktail surimi	Betteraves et maïs natures	Friand au fromage
HORS D'ŒUVRE 2	Salade de pommes de terre au pesto	Mousse de foie	Pâté de campagne HVE	Œuf dur mayonnaise	Salade de pâtes vinaigrette et pesto
PLAT CHAUD 1	Palette de porc à la dijonnaise	Boulettes de boeuf VBF sauce poivre	Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la mexicaine	Chili Végétarien BIO aux haricots rouges	Curry de poisson MSC
GARNITURE 1	Lentilles BIO cuisinées	Coquillettes HVE	Pommes roty	Riz créole BIO	Petits pois Carottes BIO
GARNITURE 2	Purée de potiron	Haricots verts	Purée de carottes	Haricots verts	Riz créole
FROMAGE	Fromage fondu	Petit suisse sucré	Brie pointe BIO	Camembert	Tomme noire
DESSERT 1	Flan nappé caramel	Fruit frais BIO	Cocktail de fruits	Liégeois vanille	Gâteaux aux pommes
DESSERT 2	Fruit frais	Fromage blanc sucré	Crème dessert chocolat	Eclair au chocolat	Fruit frais

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

Produit issu de l'agriculture biologique

Fabrication maison

Plat contenant du porc

Repas végétarien

Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (Haute Valeur Environnementale (HVE), Label Rouge, La Nouvelle Agriculture (LNA), AOC, aop, Pêche durable (MSC))

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : MORLYCEE22

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

MORLAIX LYCÉE

ConvivVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 29/09 au 05/10

DÎNER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE 1	Saucisson ail	Blé Andalouse	Pizza au fromage	Médaillon de surimi mayonnaise	
HORS D'ŒUVRE 2	Tomates nature	Betteraves HVE nature	Pomelos sucre	Salade de lentilles, emmental vinaigrette	
PLAT CHAUD 1	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au cidre	Cassolette de moules et poireaux à la crème	Paupiette de saumon beurre blanc	Jambonneau à la moutarde	
GARNITURE 1	Gratin de choux fleurs	Petits pois carottes	Jardinière de légumes avec pommes de terre	Salsifis sauté à l'ail	
GARNITURE 2	Pâtes du jour	Riz créole	Pommes vapeur	Purée de pommes de terre	
FROMAGE	Yaourt sucré	Mimolette	Fromage blanc sucré	Rondelé aux noix	
DESSERT 1	Pomme au caramel	Cocktail de fruits	Fruit frais	Paris Brest	
DESSERT 2	Yaourt aromatisé	Gâteau basque	Riz au lait	Compote de pommes HVE	

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

Produit issu de l'agriculture biologique

Fabrication maison

Plat contenant du porc

Repas végétarien

Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (Haute Valeur Environnementale (HVE), Label Rouge, La Nouvelle Agriculture (LNA), AOC, aop, Pêche durable (MSC))

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : MORLYCEE22

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