ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Restaurant scolaire Feuguerolles Bully

Semaine du 29/05 au 04/06

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Salami	Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette	Concombre bulgare
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Jambon à l'échalote Printanière de légumes	Paupiette de veau sauce fromagère Beignets de brocolis	Poisson pané et dosette de ketchup Frites au four
PRODUIT LAITIER		Saint paulin	Petit suisse sucré	Coulommiers
DESSERT		Mousse chocolat au lait	Smoothie pomme fraise	Fruit frais

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

Produit issu de l'agriculture biologique *

Produits locaux
* Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
* Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
* Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)
* Carottes : Mr François (Lingreville)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)

Les viandes de bœuf, de porc, de volaille sont françaises

Pâtisserie maison

Viande Label *

HVE **Haute Valeur Environnemental ***

AOP **Appellation d'Origine Protégée ***

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : FEU143

LE CHEF ET SON EQUIPE, VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT

*** Suivant le contrat**

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

Restaurant scolaire Feuguerolles Bully

Semaine du 05/06 au 11/06

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Tomates nature	Œuf dur mayonnaise	Pastèque
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille à la crème Haricots beurre	Saucisse de Toulouse Lentilles	Pâtes Napolitaine de légumes et fromage X	Pavé de poisson blanc quartier de citron Purée de courgettes
PRODUIT LAITIER	Petit beurre biscuit	Cantafrais	Petit suisse aux fruits	Emmental
DESSERT	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Compote de pommes HVE	Banane	Flan pâtissier Local HVE

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

Produit issu de l'agriculture biologique *

Produits locaux
* Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
* Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
* Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)
* Carottes : Mr François (Lingreville)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)
  Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)

Les viandes de bœuf, de porc, de volaille sont françaises

Pâtisserie maison

Viande Label *

HVE **Haute Valeur Environnemental ***

AOP **Appellation d'Origine Protégée ***

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : FEU143

LE CHEF ET SON EQUIPE, VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT

*** Suivant le contrat**

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

Restaurant scolaire Feuguerolles Bully

Semaine du 12/06 au 18/06

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pizza au fromage	Bâtonnets de carottes sauce cocktail	Macédoine mayonnaise	Melon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon HVE sauce Dijonnaise Petits pois	Haché de cabillaud sauce tomate Pommes vapeur	Chili Végétarien aux haricots rouges Riz créole	Saute de volaille sauce provençale Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Edam	Carré de l'est	Petit suisse sucré	Kiri crème
DESSERT	Liégeois vanille	Compote de pommes HVE	Fruit frais	Moelleux à l'abricot

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

Produit issu de l'agriculture biologique *

Produits locaux
* Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
* Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
* Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)
* Carottes : Mr François (Lingreville)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)
  Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)

Les viandes de bœuf, de porc, de volaille sont françaises

Pâtisserie maison

Viande Label *

HVE **Haute Valeur Environnemental ***

AOP **Appellation d'Origine Protégée ***

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : FEU143

LE CHEF ET SON EQUIPE, VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT

*** Suivant le contrat**

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

Restaurant scolaire Feuguerolles Bully

Semaine du 19/06 au 25/06

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Piémontaise	Tomates nature	Julienne de Betteraves vinaigrette	Pastèque
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu sauce tomate Haricots verts	Pavé de poisson blanc sauce cressonnette Purée de pommes de terre	Couscous Semoule	Rôti de porc HVE à la moutarde Carottes à la crème
PRODUIT LAITIER	Chanteneige	Camembert	Petit suisse aux fruits	Tomme noire
DESSERT	Cocktail de fruits	Crème dessert caramel	Fruit frais	Chou à la vanille

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

Produit issu de l'agriculture biologique *

Produits locaux
* Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
* Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
* Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)
* Carottes : Mr François (Lingreville)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)
  Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)

Les viandes de bœuf, de porc, de volaille sont françaises

Pâtisserie maison

Viande Label *

HVE **Haute Valeur Environnemental ***

AOP **Appellation d'Origine Protégée ***

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : FEU143

LE CHEF ET SON EQUIPE, VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT

*** Suivant le contrat**

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

Restaurant scolaire Feuguerolles Bully

Semaine du 26/06 au 02/07

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées nature	Taboulé	Concombre bulgare	Melon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse Haricots blancs à la tomate	Escalope de volaille vallée d'auge Petits pois	Dhal de lentilles (plat végé) Riz créole	Pavé de poisson blanc à la crème Duo de carottes et pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Brie pointe	Galettes bretonnes	Petit suisse sucré	Emmental
DESSERT	Compote pomme fraise	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais	Gâteau au chocolat

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

Produit issu de l'agriculture biologique *

Produits locaux
* Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
* Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
* Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)
* Carottes : Mr François (Lingreville)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)

Les viandes de bœuf, de porc, de volaille sont françaises

Pâtisserie maison

Viande Label *

HVE **Haute Valeur Environnemental ***

AOP **Appellation d'Origine Protégée ***

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : FEU143

LE CHEF ET SON EQUIPE, VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT

*** Suivant le contrat**

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