ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Mairie - La Chapelle Thouarault

Semaine du 30/01 au 05/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade	Riz au surimi & ciboulette	Potage de légumes	Râpé de légumes & vinaigrette balsamique
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Macaronis sauce carbonara (lardons locaux) Salade verte	Lasagnes de légumes Salade verte	Dos de colin meunière Purée de potiron	Cassoulet Haricots blancs à la tomate & carottes
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Crème dessert à la vanille	Mousse au chocolat	Crêpe pour la chandeleur	Fruit frais
GOUTER	Brioche & confiture / Fruit frais	Cake au citron & compote de fruits	Pain & confiture / Fromage blanc	Cookies & jus de fruits

30% des produits servis dans votre restaurant sont d'origine locale
Lait et oeufs : Crèmerie de la Rance, Plouer sur Rance
Lait, yaourt et fromage blanc: la Crémerie de Brocéliande, Talensac
Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne
Porc et charcuterie: la Ferme de la Lande
Crêpes : Le Gwen
Volailles : LDC
Fruits et légumes <150 km
Pommes : Mr Ferre, Montauban
Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

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

Produits Bio
Deux produits issus de l'agriculture biologique composent votre repas chaque jour

Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : BKTB5H

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

Mairie - La Chapelle Thouarault

Semaine du 06/02 au 12/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Carottes râpées aux épices	Potage de patates douces	Râpé de radis noir aux pommes & Mimolette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille sauce normande Haricots panachés	Tarte au fromage Salade verte	Marée du jour Gratin d'épinards et pommes de terre	Couscous (merguez & poulet local) Semoule (bio) / Légumes du couscous
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage			Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais	Yaourt aromatisé	Beignet	Compote de fruits
GOUTER	Pain & chocolat / Yaourt nature sucré	Fruit frais & biscuits secs	Pain & confiture / Fruit frais	Crêpe & jus de fruits

30% des produits servis dans votre restaurant sont d'origine locale
Lait et oeufs : Crèmerie de la Rance, Plouer sur Rance
Lait, yaourt et fromage blanc: la Crémerie de Brocéliande, Talensac
Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne
Porc et charcuterie: la Ferme de la Lande
Crêpes : Le Gwen
Volailles : LDC
Fruits et légumes <150 km
Pommes : Mr Ferre, Montauban
Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

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

Produits Bio
Deux produits issus de l'agriculture biologique composent votre repas chaque jour

Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : BKTB5H

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

Mairie - La Chapelle Thouarault

Semaine du 13/02 au 19/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT CHAUD ET GARNITURES				
PRODUIT LAITIER				
DESSERT				
GOUTER				

30% des produits servis dans votre restaurant sont d'origine locale
Lait et oeufs : Crèmerie de la Rance, Plouer sur Rance
Lait, yaourt et fromage blanc: la Crémerie de Brocéliande, Talensac
Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne
Porc et charcuterie: la Ferme de la Lande
Crêpes : Le Gwen
Volailles : LDC
Fruits et légumes <150 km
Pommes : Mr Ferre, Montauban
Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

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

Produits Bio
Deux produits issus de l'agriculture biologique composent votre repas chaque jour

Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : BKTB5H

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

Mairie - La Chapelle Thouarault

Semaine du 20/02 au 26/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT CHAUD ET GARNITURES				
PRODUIT LAITIER				
DESSERT				
GOUTER				

30% des produits servis dans votre restaurant sont d'origine locale
Lait et oeufs : Crèmerie de la Rance, Plouer sur Rance
Lait, yaourt et fromage blanc: la Crémerie de Brocéliande, Talensac
Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne
Porc et charcuterie: la Ferme de la Lande
Crêpes : Le Gwen
Volailles : LDC
Fruits et légumes <150 km
Pommes : Mr Ferre, Montauban
Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

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

Produits Bio
Deux produits issus de l'agriculture biologique composent votre repas chaque jour

Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : BKTB5H

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

Mairie - La Chapelle Thouarault

Semaine du 27/02 au 05/03

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT CHAUD ET GARNITURES				
PRODUIT LAITIER				
DESSERT				
GOUTER				

30% des produits servis dans votre restaurant sont d'origine locale
Lait et oeufs : Crèmerie de la Rance, Plouer sur Rance
Lait, yaourt et fromage blanc: la Crémerie de Brocéliande, Talensac
Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne
Porc et charcuterie: la Ferme de la Lande
Crêpes : Le Gwen
Volailles : LDC
Fruits et légumes <150 km
Pommes : Mr Ferre, Montauban
Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

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

Produits Bio
Deux produits issus de l'agriculture biologique composent votre repas chaque jour

Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : BKTB5H

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