ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Ecole Marcel Callo
NANTES

Semaine du 27 au 31 mars 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Endives*, jambon, œuf et tomates		Crème Dubarry	Taboulé
LE PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	*Pâtes à la Bolognaise*	*Cuisse de poulet rôti et couscous* *Et sa garniture*	*Sauté de porc aux épices* *Haricots blancs*	*Dos de colin sauce au citron* *Carottes Vichy*
DESSERT	Fruit frais*	Fromage Compote de pommes et cassis	Entremets au chocolat	Muffin aux pépites

Semaine du 03 au 07 avril 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Carottes* râpées vinaigrette		Potage aux champignons
LE PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	*Sauté de volaille au curry* *Haricots panachés*	*Hachis Parmentier* *Salade verte**	*Paëlla*	*Poisson aux petits légumes* *Purée de brocolis*
DESSERT	Fruit frais*	Fromage blanc aux framboises	Fromage Fruit frais*	Compote de pommes et bananes

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

MEMBRE DE RESOQUIM DE BRETAGNE

Produits locaux
* Pommes : Vergers "Le Champs de Pierres" Vertou
* Lait : la Ferme de la Pannetière - La Chapelle sur Erdre
* Pain : Tradéoz
* Galette : Castel-Roc
* Filet et sauté de dinde : La Ferme La Bregeonnière - Nort sur Erdre
* Œufs coquille : GAEC de l'Eau Vive - Saint Hilaire de Clisson

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