ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

INSTITUTION PRIVÉE SÉVIGNÉ DE GRANVILLE

Semaine du 01/04 au 07/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage Cake aux légumes Pêche au thon Crème de chou-fleur	Carottes râpées vinaigrette ☀ Salade verte, Edam et Gouda ☀ Tartine d'andouille et pommes Flan de brocolis au coulis de tomates	Endives, jambon et fromage ☀ Chou rouge aux raisins ☀ Terrine de poisson Chips et guacamole	Betteraves vinaigrette Asperges, œuf et tomates Œuf mayonnaise Cake au jambon	Radis noir et pommes, vinaigrette au curry ☀ Salade coleslaw ☀ Pizza Haricots blancs au basilic
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco Sauté d'agneau Haricots panachés Frites	Paupiette de veau Escalope à la crème Purée Coquillettes	Rôti de veau forestier Quiche lorraine Bâtonnière de légumes Farfalles	Couscous Bouletets de bœuf Légumes du couscous Semoule	Poisson aux petits légumes Omelette au fromage Gratin d'épinards et pommes de terre Pommes de terre / Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais ☀ Gaufre Cocktail de fruits Vénus à l'abricot	Fromage blanc aux Spéculoos Blanc-manger et son coulis Fruit frais ☀ Compote de pommes et banane	Gâteau de semoule Crêpe impératrice Fruit frais ☀ Fromage blanc	Fruit frais ☀ Framboisier Entremets normand Pêche melba	Roulé à la confiture Tarte au citron meringuée Fruit frais ☀ Crème brûlée
Repas pour moi	Friand au fromage Sauté de volaille au lait de coco Haricots panachés Fromage ou laitage Fruit frais	Carottes râpées vinaigrette Paupiette de veau Purée Fromage ou laitage Fromage blanc aux Spéculoos	Endives, jambon et fromage Rôti de veau forestier Bâtonnière de légumes Fromage ou laitage Gâteau de semoule	Betteraves vinaigrette Couscous Légumes du couscous Fromage ou laitage Fruit frais	Radis noir et pommes, vinaigrette au curry Poisson aux petits légumes Gratin d'épinards et pommes de terre Fromage ou laitage Roulé à la confiture

Produits locaux
Pain : Boulangerie de la Baie - Avranches
Lait : SARL Muris La Fouquière - Le Petit Celland

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

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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : 88VSTT

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT !

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

INSTITUTION PRIVÉE SÉVIGNÉ DE GRANVILLE

Semaine du 08/04 au 14/04

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

Produits locaux
Pain : Boulangerie de la Baie - Avranches
Lait : SARL Muris La Fouquière - Le Petit Celland

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

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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : 88VSTT

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT !

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

INSTITUTION PRIVÉE SÉVIGNÉ DE GRANVILLE

Semaine du 15/04 au 21/04

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

Produits locaux
Pain : Boulangerie de la Baie - Avranches
Lait : SARL Muris La Fouquière - Le Petit Celland

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

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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : 88VSTT

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT !

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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

INSTITUTION PRIVÉE SÉVIGNÉ DE GRANVILLE

Semaine du 22/04 au 28/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Betteraves en vinaigrette Salade de haricots verts au vinaigre balsamique Oeuf sauce gribiche Emincé bicolore ☀	Pomelo ☀ Râpé de légumes ☀ Rillettes de poisson Mousse de foie	Tomates et mozzarella Salade, ananas, pommes et noix ☀ Toast au fromage de chèvre et chorizo Surimi et macédoine de légumes	Cake aux légumes Quiche aux légumes Pamplemousse ☀ Cervelas aux fines herbes
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Jambon grillé Escalope de volaille sauce suprême Petits pois à la Française/purée	Poisson en papillote Pizza Blé / Tomates au four Salade verte ☀	Rôti de porc Cuisse de canette aux pêches Riz/bâtonnière de légumes	Filet de poisson à l'oseille Gratin Breton Pennes
PRODUIT LAITIER		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT		Mousseline aux fruits Crème au caramel Chou à la crème chantilly Fruit frais ☀	Flan nappé Poire façon Belle-Hélène Mousse au citron Fruit frais ☀	Entremets au chocolat Yaourt aux fruits Fruit frais ☀ Moelleux aux amandes	Fruit frais ☀ Pomme cuite au caramel Cocktail de fruits Millefeuille
Pour info		Betteraves en vinaigrette Jambon grillé Petits pois à la Française/purée Fromage ou laitage Mousseline aux fruits	Pomelo Poisson en papillote Blé / Tomates au four Fromage ou laitage Flan nappé	Tomates et mozzarella Rôti de porc Riz/bâtonnière de légumes Fromage ou laitage Entremets au chocolat	Cake aux légumes Filet de poisson à l'oseille Gratin Breton Fromage ou laitage Fruit frais

Produits locaux
Pain : Boulangerie de la Baie - Avranches
Lait : SARL Muris La Fouquière - Le Petit Celland

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

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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : 88VSTT

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT !

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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

INSTITUTION PRIVÉE SÉVIGNÉ DE GRANVILLE

Semaine du 29/04 au 05/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre en vinaigrette ☀ Céleri aux pommes Andouille et cornichons Farfalles au poulet	Terrine de poisson Riz aux légumes sombrero Salade de blé Salade de tomates et œuf haché ☀		Carottes, céleri, julienne de courgettes ☀ Melon ☀ Wrap maison Sardines au citron	Salade, jambon, fromage et tomates ☀ Salade au Bleu, lardons et noix ☀ Rillettes Pommes de terre au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée Bœuf au paprika Purée/tomates à la Provençale	Cuisse de poulet Paupiette de veau Crumble de courgettes/pâtes		Boulettes de bœuf à la Provençale Sauté de dinde Semoule/poêlée du chef	Filet de merlu pané Ratatouille/riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Crumble au pain d'épices Fromage blanc Mousse au chocolat Fruit frais ☀	Fruit frais ☀ Pêche Melba Tarte au citron Mousseline à l'abricot		Cocktail de fruits Roulé à la confiture Liégeois à la vanille Fruit frais ☀	Faisselle au caramel au beurre salé Brownie Crêpe Fruit frais ☀
Moyenne d'âge	Concombre en vinaigrette Saucisse grillée Purée/tomates à la Provençale Fromage ou laitage Crumble au pain d'épices	Terrine de poisson Cuisse de poulet Crumble de courgettes/pâtes Fromage ou laitage Fruit frais		Carottes, céleri, julienne de courgettes Boulettes de bœuf à la Provençale Semoule/poêlée du chef Fromage ou laitage Cocktail de fruits	Salade, jambon, fromage et tomates Filet de merlu pané Ratatouille/riz Fromage ou laitage Faisselle au caramel au beurre salé

Produits locaux
Pain : Boulangerie de la Baie - Avranches
Lait : SARL Muris La Fouquière - Le Petit Celland

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

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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : 88VSTT

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT !

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