ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Lycée privé le Buat - Maule

Semaine du 26/10 au 01/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
PROPOSITION MENU EQUILIBRE					
LE DÎNER					

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

Code à saisir : APJJ02



Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !

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

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Lycée privé le Buat - Maule

Semaine du 02/11 au 08/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Endives aux noix Macédoine de légumes au thon	Salade verte, croûtons et dés de fromage Mortadelle	Salade verte,crouton et fromage Crêpe aux champignons	Céleri rémoulade Rillettes	Coleslaw Rosette & cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Steak haché au poivre Haricot verts Frites	Mijoté de porc, graine de moutarde (joue) Dos de Colin au curcuma Salsifis Flageolets	Lasagnes épinards et ricotta Salade verte	Rougail saucisses Poisson meunière Riz Carottes à la coriandre	Dahl de lentilles au lait de coco Purée de légumes Mogettes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Petit-suisse aux fruits	Tarte aux pommes Ananas frais	Fruit frais Mousse au chocolat	Muffin chocolat Fruit frais	Fruit frais Crème dessert
PROPOSITION MENU EQUILIBRE	Endives aux noix Nuggets de volaille Haricot verts Frites Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade verte, croûtons et dés de fromage Mijoté de porc, graine de moutarde (joue) Salsifis Flageolets Fromage ou Laitage Tarte aux pommes	Salade verte,crouton et fromage Lasagnes épinards et ricotta Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais	Céleri rémoulade Rougail saucisses Riz Carottes à la coriandre Fromage ou Laitage Muffin chocolat	Coleslaw Dahl de lentilles au lait de coco Purée de légumes Mogettes Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	Toast aux rillettes de sardines Carottes râpées aux épices Filet de cabillaud Poêlée de légumes Fromage ou Laitage Flan parisien Fruit frais	Œuf dur mayonnaise Champignons à la crème de moutarde Wraps surimi & guacamole Salade verte Fromage ou Laitage Fruits frais Liégeois	Potage de légumes Terrine de campagne au poivre vert Endives au jambon Purée de pommes de terre Fromage ou Laitage Fromage blanc vanille Fruit frais	Salade d'artichaut Pommes de terre au hareng & oignons rouges Bruschetta thon mozzarella Salade verte Fromage ou Laitage Mousse au chocolat Fruit frais	Retrouvez l'ensemble des menus sur : **www.clicetmiam.fr** Code à saisir : APJJ02 CLIC&MIAM! **Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !**

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

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Lycée privé le Buat - Maule

Semaine du 09/11 au 15/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Surimi Mayonnaise Piémontaise	Chou blanc à la japonnaise Sardines au citron		Velouté de légumes à la crème Friand au fromage	Chou rouge aux pommes Rillettes & cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Brandade de poisson Sauté de porc aux abricots Coquillette au beurre Gratin choux fleur	Curry de volaille Calamars à la romaine Riz / Riz thaï Haricots plats		Parmentier végétarien Purée de pommes de terre Haricots verts à l'ail	Tajine de poisson Steack de Veau Poêlée de légumes tajine Trio de céréales et pois chiches
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Créme Vanille	Fruit frais Crêpe au sucre		Fruit frais Fromage blanc sucré	Gâteau au chocolat Fruit frais
PROPOSITION MENU EQUILIBRE	Surimi Mayonnaise Brandade de poisson Coquillette au beurre Gratin choux fleur Fromage ou Laitage Fruit frais	Chou blanc à la japonnaise Curry de volaille Riz / Riz thaï Haricots plats Fromage ou Laitage Fruit frais		Velouté de légumes à la crème Parmentier végétarien Purée de pommes de terre Haricots verts à l'ail Fromage ou Laitage Fruit frais	Chou rouge aux pommes Tajine de poisson Poêlée de légumes tajine Trio de céréales et pois chiches Fromage ou Laitage Gâteau au chocolat
LE DÎNER	Wrap crudité Mousse de canard Croque Monsieur Salade panachée Fromage ou Laitage Petits suisses aux fruits			Salade croquante au chou chinois & fromage Toast au maquereau & citron Wings de poulet aux épices cajun Poêlée de haricots plats, maïs et poivrons Fromage ou Laitage Pudding au chocolat Fruit frais	

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

Code à saisir : APJJ02

CLIC&MIAM!

Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !

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

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Lycée privé le Buat - Maule

Semaine du 16/11 au 22/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de concombre Cake aux légumes	Chou chinois râpé et féta Pâté de campagne	Céleri râpé à la vinaigrette Salade composée crouton et fromage	Potage de légumes Endives noix et pommes	Carottes râpées Chou blanc au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Merlu pané au citron Saucisse de Toulouse Chou de choucroute Pommes de terre vapeur	Colin sauce curry Cuisse de poulet aux épices barbecue Semoule Courgette braisé	Lasagne aux légumes Salade verte	Rôti de porc au chorizo Omelette au fromage Choux de Bruxelles confits Farfalles	Chili con carne Poisson du jour Riz Salsifis à la tomate
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Fromage blanc coulis fruits rouges	Quatre-quart Fruit frais	Fruit frais Ile flottante	Crème dessert Fruit frais	Fruit frais Crème brûlée
PROPOSITION MENU EQUILIBRE	Salade de concombre Merlu pané au citron Chou de choucroute Pommes de terre vapeur Fromage ou Laitage Fruit frais	Chou chinois râpé et féta Colin sauce curry Semoule Courgette braisé Fromage ou Laitage Quatre-quart	Céleri râpé à la vinaigrette Lasagne aux légumes Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais	Potage de légumes Rôti de porc au chorizo Choux de Bruxelles confits Farfalles Fromage ou Laitage Crème dessert	Carottes râpées Chili con carne Riz Salsifis à la tomate Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	Poireaux vinaigrette Mortadelle Croissant au jambon Salade verte Fromage ou Laitage Abricots au sirop Fruit frais	Potage Salade de betteraves Escalope viennoise Potatoes Fromage ou Laitage Fruit frais Semoule au lait	Mousse de foie Salade César (poulet, croûtons, sauce au parmesan) Hachis parmentier Salade verte Fromage ou Laitage Yaourt aromatisé Fruit frais	Chou-fleur façon taboulé Saucisson cornichons Galette complète Salade verte Fromage ou Laitage Crêpe & caramel beurre salé Fruit frais	Retrouvez l'ensemble des menus sur : **www.clicetmiam.fr** Code à saisir : APJJ02 CLIC&MIAM! **Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !**

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

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Lycée privé le Buat - Maule

Semaine du 23/11 au 29/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Poireaux vinaigrette Salami	Wrap surimi & guacamole Salade verte édam et gouda	Endives aux pommes Carottes râpées au citron	Macédoine de légumes Terrine de campagne	Salade de pâtes au pesto Pomelo / Salade de pomelo et crevettes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Reblochonnade Salade verte Brocolis	Boulette D'Agneau à la provençale Lieu sauce crustacé Duo de carottes et navets Riz pilaf	Nuggets de Végétal Haricots beurre persillés Patate douce rôtie	Jambon sauce madère Poisson du jour Mélange campagnard Haricots blancs à la tomate	Paupiette de dinde à la crème Colin à l'Aneth Boulgour Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Petit-suisse aux fruits	Fruit frais Liegeois vanille caramel	Fruit frais Gâteau au citron	Tarte aux pommes Fruit frais	Fruit frais Compote
PROPOSITION MENU EQUILIBRE	Poireaux vinaigrette Reblochonnade Salade verte Brocolis Fromage ou Laitage Fruit frais	Wrap surimi & guacamole Boulette D'Agneau à la provençale Duo de carottes et navets Riz pilaf Fromage ou Laitage Fruit frais	Endives aux pommes Nuggets de Végétal Haricots beurre persillés Patate douce rôtie Fromage ou Laitage Fruit frais	Macédoine de légumes Jambon sauce madère Mélange campagnard Haricots blancs à la tomate Fromage ou Laitage Tarte aux pommes	Salade de pâtes au pesto Paupiette de dinde à la crème Boulgour Fondue de poireaux Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	Haricots verts aux noix vinaigrette balsamique Museau vinaigrette Panini Salade panachée Fromage ou Laitage Fruit frais Banane chocolat	Rillettes de poisson & gressins Tortis, jambon et mimolette Brochette de Dinde marinée Carottes au jus Fromage ou Laitage Financier pistache & framboises Fruit frais	Friand au fromage Tomate farçie Purée de pomme de terre Fromage ou Laitage Compote Fruit frais	Nems Coleslaw aux oignons rouges Nouilles sautées au poulet et aux légumes - Fromage ou Laitage Fruit frais Letchi au sirop	Retrouvez l'ensemble des menus sur : **www.clicetmiam.fr** Code à saisir : APJJ02 CLIC&MIAM! **Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !**

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

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Lycée privé le Buat - Maule

Semaine du 30/11 au 06/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade automnale du chef Pâté forestier	Coleslaw / Carottes râpés Salade de lentilles	Salade de lardons, pommes fruits et comté Cake au thon	Taboulé Rillettes & cornichons	Potage Pommes de terre, haricots verts et échalotte
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Porc au caramel Curry de pois chiches Haricots verts persillés Riz	Rôti de Porc aux champignons Dos de lieu rôti aux herbes Gratin de blettes	Emincé de dinde au petit légumes Semoule aux épices Crumble de potiron au parmesan	Boulettes de bœuf sauce tomate Poisson du jour Poêlée de légumes tajine Flageolets à l'échalote	Saucisse Végétale Coquillettes Embeurrée de chou
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Fromage blanc	Entremets vanille chantilly Fruit frais	Créme praliné Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais Compote de pommes et coing
PROPOSITION MENU EQUILIBRE	Salade automnale du chef Porc au caramel Haricots verts persillés Riz Fromage ou Laitage Fruit frais	Coleslaw / Carottes râpés Rôti de Porc aux champignons Gratin de blettes Fromage ou Laitage Entremets vanille chantilly	Salade de lardons, pommes fruits et comté Emincé de dinde au petit légumes Semoule aux épices Crumble de potiron au parmesan Fromage ou Laitage Créme praliné	Taboulé Boulettes de bœuf sauce tomate Poêlée de légumes tajine Flageolets à l'échalote Fromage ou Laitage Fruit frais	Potage Saucisse Végétale Coquillettes Embeurrée de chou Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	Céleri mimosa Museau vinaigrette Lasagnes Salade verte Fromage ou Laitage Mousse chocolat Fruit frais	Poireaux vinaigrette Gougère forestière Poitrine de porc grillée Lentilles cuisinées Fromage ou Laitage Eclair chocolat Fruit frais	Mortadelle Terrine de légumes Poisson meunière Epinards à la béchamel Fromage ou Laitage Fruit frais Cake au citron	Salade mexicaine aux haricots rouges et maïs Haricots verts échalote Fajitas au poulet & sauce aux épices mexicaines Salade verte Fromage ou Laitage Ananas chantilly éclat de praliné Fruits frais	Retrouvez l'ensemble des menus sur : **www.clicetmiam.fr** Code à saisir : APJJ02 CLIC&MIAM! **Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !**

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

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

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