Collège et Lycée - Concarneau

Semaine du 12/05 au 18/05

MENU DU MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé Carottes râpées à l'aneth Betteraves à la vinaigrette	Salade, tomates et maïs Salade de pommes de terre, fromage, cornichons et oeuf Rillettes au saumon	Radis & beurre Saucisson à l'ail Salade de lentilles aux lardons	Concombre à la crème Pennes au thon, tomates et basilic Cervelas vinaigrette	Rosette et cornichons Bâtonnets de légumes auce au fromage blanc et curry Salade de riz au chorizo et fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pané au fromage Pavé de saumon à l'aneth Haricots verts au beurre (bio) / Potatoes	Pâtes à la bolognaise Lieu rôti aux herbes Pennes / Courgettes (bio)	Pilon de poulet mariné Calamars à la romaine Riz / Brocolis au thym	Fondant de porc aux champignons Œuf (bio) brouillés aux fromages Carottes glacées / Semoule (bio) épicée	Brandade de poisson (purée bio) Saucisse grillée Ratatouille / Purée (au lait bio)
DESSERT	Fruit frais Carpaccio d'ananas Liégeois au chocolat	Crème dessert Gâteau bulgare Fruit frais	Panna cotta et coulis de fruits Fruit frais Salade de fruits	Cake au citron Crème au caramel Fruit frais	Compote de fruits Rocher à la noix de coco Fruit frais
Équilibre TON menu	Taboulé Pané au fromage Haricots verts au beurre (bio) / Potatoes Fruit frais	Salade, tomates et maïs Pâtes à la bolognaise Pennes / Courgettes (bio) Crème dessert	Radis & beurre Pilon de poulet mariné Riz / Brocolis au thym Panna cotta et coulis de fruits	Concombre à la crème Fondant de porc aux champignons Carottes glacées / Semoule (bio) épicée Cake au citron	Rosette et cornichons Brandade de poisson (purée bio) Ratatouille / Purée (au lait bio) Compote de fruits

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

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

Plat végétarien

Produit Bio

Fournisseurs locaux
Yaourts natures, sucrés et aromatisés bio : Bara'laezh GAEC la ferme de Kerdudal à Riec-Sur-Belo
Crêpes : crêperie Le Guen à La Chapelle-Bouëxic

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 93XOIS

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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Collège et Lycée - Concarneau

Semaine du 12/05 au 18/05

MENU DU SOIR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf sauce cocktail Terrine de légumes Salad'bar	Céleri rémoulade Museau vinaigrette Salad'bar	Salade de riz aux poivrons Mortadelle Salad'bar	Verrine d'avocat et crevettes Pastèque Salade bar	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Ribs de porc caramélisé Pavé de lieu Risotto Chou-fleur	Couscous au poulet Blanquette de poisson Légumes du couscous Semoule	Hoki au pesto Boulettes de bœuf sauce barbecue Tomates au four Tortis	Bujitos au poulet Bujitos végétarien Blé Petits pois	
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou laitage	
DESSERT	Fruit frais / Blanc-manger et son coulis de fruits rouges Dessert'bar	Fruit frais / Mousse au citron Dessert'bar	Fruit frais / ile flottante Dessert'bar	Fruit frais / Smoothie Dessert bar	

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

Produits locaux

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

Produit Bio

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 93XOIS

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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