

# AU MENU Convivio

Semaine du 12 au 16 janvier 2026 (S3)

LUNDI		MARDI		MERCREDI	JEDI	VENREDI
Entrées	<u>Oufs mayonnaise</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Salade de haricots verts, Tomate, Mais</u>		<u>Emincé bicolore Bio</u>	<u>Saucisson ail</u>
Plats Protidiques	<u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'auge</u>	<u>Crêpe au fromage</u>	<u>Colombo de porc HVE</u>		<u>Steak haché de boeuf VBF sauce barbecue</u>	<u>Pavé de poisson blanc MSC sauce citron</u>
Accompagnements	<u>Purée</u>	<u>Ratatouille</u>	<u>Semoule</u>		<u>Frites au four</u>	<u>Pommes de terre quartiers LOCAL</u>
Fromage, Laitage	<u>Camembert</u>	<u>Emmental BIO</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>		<u>Mimolette</u>	<u>Edam</u>
Desserts	<u>Crème dessert vanille</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Gâteau basque</u>		<u>Yaourt sucré</u>	<u>Gâteau au chocolat</u>

# AU MENU

Semaine du 19 au 23 janvier 2026 (S4)

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Entrées		Plats Protidiques		Accompagnements		Fromage Laitage		Desserts	
<u>Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)</u>		<u>Betteraves HVE</u>		<u>Rillettes HVE</u>		<u>Velouté de potiron (chaud)</u>		<u>Oufs mayonnaise</u>	
<u>Pilons de poulet basquaise</u>		<u>Croustillant fromager</u>		<u>Bouchées à la reine</u>		<u>Langue de boeuf sauce piquante</u>		<u>Nugget's de blé</u>	
<u>Petits pois</u>		<u>Haricots verts</u>		<u>Riz</u>		<u>Purée</u>		<u>Epinards Béchamel</u>	
<u>Bûchette de chèvre mélange</u>		<u>Mimolette</u>		<u>Fripon</u>		<u>Brie pointe</u>		<u>Vache qui rit</u>	
<u>Liégeois chocolat</u>		<u>Compote pomme abricot</u>		<u>Fruit frais</u>		<u>Fruit frais</u>		<u>Eclair vanille</u>	

# AU MENU Convivio

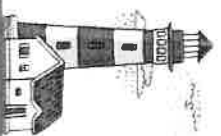
Semaine du 26 au 30 janvier 2026 (S5)



LA Chine				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées <u>Velouté de tomates (chaud)</u>	<u>Céleri rémoulade</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Crevettes Bouquet mayonnaise dosette</u>	<u>Rosette tranché</u>
Plats Protidiques <u>Gnocchis de pommes de terre brunoise provençale et fromage râpé</u>	<u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'Estragon</u>	<u>Chipolatas nature</u>	<u>Nems au poulet</u>	<u>Gratiné de poisson au fromage MSC</u>
Accompagnements <u>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	<u>Tortis HVE</u>	<u>Haricots blancs à la tomate</u>	<u>Riz</u>	<u>Poêlée campagnarde</u>
Fromage / Laitage <u>Gouda</u>	<u>Fromage fondu</u>	<u>Carré ligueil</u>	<u>Emmental BIO</u>	<u>Saint paulin</u>
Desserts <u>Fruit frais</u>	<u>Ananas au sirop</u>	<u>Gaufrettes plumetis chocolat</u>	<u>Yaourt velouté aux fruits</u>	<u>Novly chocolat</u>

# AU MENU CONVIVIO

Semaine du 2 au 6 février 2026 (S6)



LA Bretagne				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées
Pommes de terre BIO façon piemontaise	Carottes râpées	Friand au fromage (chaud)	Œufs mayonnaise	Cervelas nature
Plats Protidiques	Plats Protidiques	Plats Protidiques	Plats Protidiques	Plats Protidiques
Boulettes de volaille sauce Stroganoff	Jambon blanc HVE	Steak haché de boeuf VBF sauce barbecue	Saucisse HVE grillée	Dos de colin MSC sauce tomate
Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements
Pommes de terre quartiers LOCAL	Purée	Semoule HVE	Pommes rissolées	Choux fleurs BIO persillés
Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage
Camembert	Gouda	Tomme noire	Bûchette de chèvre mélange	Vache qui rit
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
Purée de pommes poires	Fruit frais	Entremets au chocolat	Crêpe sucrée	Fruit frais

# AU MENU Convivio

Semaine du 9 au 13 février 2026 (S7)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrées	<u>Coleslaw</u>	<u>Salade de blé aux p'tits légumes</u>	<u>Salami</u>	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Pâté de campagne nature</u>
Plats Protidiques	<u>Rôti de dinde aux poivrons</u>	<u>Bouchée forestière</u>	<u>Paleron de boeuf à l'ancienne</u>	<u>Palette de porc à la diable</u>	<u>Colin meunière MSC</u>
Accompagnements	<u>Macaronis</u>	<u>Petits pois carottes</u>	<u>Patates douces aux épices</u>	<u>Purée de pommes de terre</u>	<u>Carottes Bio aux épices</u>
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>	<u>Boursin</u>	<u>Brie pointe</u>	<u>Pont l'évêque AOP</u>	<u>Emmental BIO</u>
Desserts	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Compote de pommes HVE</u>	<u>Ananas au sirop</u>	<u>Gâteau aux pommes</u>	<u>Cocktail de fruits</u>

# AU MENU CONVIVIO

Semaine du 2 au 6 mars 2026 (S10)

## Vacances Scolaires Zone C (Semaine 2)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrées	<u>Œufs mayonnaise</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Pâté de campagne nature</u>	<u>Taboulé</u>	<u>Saucisson ail</u>
Plats Protidiques	<u>Lasagnes bolognaises VBF</u>	<u>Jambon blanc HVE</u>	<u>Colombo de volaille</u>	<u>Tomates farcies (sans porc)</u>	<u>Quiche lorraine maison</u>
Accompagnements	<u>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Riz</u>	<u>Purée</u>	<u>Gratin de choux fleurs</u>
Fromage / Laitage	<u>Brie pointe</u>	<u>Carré ligueil</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>	<u>Brie pointe</u>
Desserts	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Gâteau basque</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Eclair au chocolat</u>

# AU MENU Convivio

Semaine du 9 au 13 mars 2026 (S11)

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Entrées		Pizza au fromage (chaud)		Sardine à l'huile		Salade chef (tomates mais fromage et salade verte)		Œufs mayonnaise	
Plats Protidiques		Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'auge		Paleron de boeuf sauce champignons		Saucisse Knack de porc HVE nature		Langue de boeuf sauce madère	
Accompagnements		Riz		Macaronis au fromage		Fondue de poireaux nature		Purée de pommes de terre	
Fromage / Laitage		Camembert		Saint paulin		Sablé des Flandres		Fromage fondu	
Desserts		Mousse chocolat au lait		Ananas au sirop		Yaourt sucré		Gâteau au yaourt	
Fruit frais									