









		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<i>Lundi de pâques</i>				
Semaine du 01/04 au 05/04	HORS D'ŒUVRE		Taboulé	Salade de céleri rémoulade	Carottes râpées	Betterave vinaigrette
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férialé	Tortilla	Cordon bleu	Filet de colin au beurre blanc	Rôti bœuf froid sauce tartare
	PRODUIT LAITIER		Haricots verts	Écrasé de pdt	Riz	Frites
	DESSERT		Petit suisse	Fromage	Fromage	Yaourt sucré
	GOÛTER		Fruit de saison*	Compote de pomme	Mousse au chocolat	Fruit de saison*
		<i>Repas Végétarien</i>				
Semaines du 08/04 au 12/04	HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Radis beurre	Salade composée	Rosette	Salade aux accras
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pièce de veau rôti	Nuggets de blé	Wings de poulet marinés	Poisson du jour	Rougaille saucisse
	PRODUIT LAITIER	Poêlée de légumes de saison	Piperade et tortis	Petits pois carottes	Pomme de terre vapeur	Riz créole
	DESSERT	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Yaourt
	GOÛTER	Fruit de saison*	Nappé au caramel	Compote	Fruit de saison*	Gâteau renversé des îles (ananas)
		<i>Vacances de printemps</i>				
		<i>Repas Végétarien</i>				
Semaine du 15/04 au 19/04	HORS D'ŒUVRE	Choux blanc	Salade de pâtes au basilic	Feuilleté au fromage	Charcuterie	Salade verte et surimi
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Chipolatas grillées	Fajitas végétarienne	Paupiette de veau	Filet de poisson à la bordelaise	Sauté de porc à l'indienne
	PRODUIT LAITIER	Haricots beurre	-	Brocolis	Blé	Pâtes
	DESSERT	Fromage	Yaourt nature sucré	Fromage	Petit suisse	Fromage
	GOÛTER	Crumble aux fruits	Fruit de saison*	Île flottante	Fruit de saison*	Crème caramel
		<i>Vacances de printemps</i>				
		<i>Repas Végétarien</i>				
Semaine du 22/04 au 26/04	HORS D'ŒUVRE	Macédoine de légumes	Concombres	Œufs dur mayonnaise	Pommes de terre tartare	Pâté de campagne
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Quiche au fromage	Sauté de bœuf printanier aux petits légumes	escalope viennoise	Jambon grillée	Poisson meunière
	PRODUIT LAITIER	Salade verte	Pâtes	Semoule	Gratin de choux fleur	Courgettes sautées
	DESSERT	Petit suisse	Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage
	GOÛTER	Fruit de saison*	Crème chocolat	Salade de fruits de saison	Compote de poires	Fruit de saison*
		<i>Repas Végétarien</i>				
Semaine du 29/04 au 04/05	HORS D'ŒUVRE	Betteraves	Crêpe au fromage	1er mai	Salade de pamplemousse et oignons rouges	Salade grecque (concombre Fêta olives noires)
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pâtes à la végétarienne	Estouffade de bœuf	Fete du travail	Émincé de porc au caramel	Blanquette de poisson
	PRODUIT LAITIER	-	Écrasé de brocolis	Férialé	Pommes de terre « coin de rue »	Riz pilaf
	DESSERT	Fromage	Fromage		Fromage	Yaourt
	GOÛTER	Compote	Fruit de saison *		Gâteau maison (anniversaire)	Fruit de saison*

MENU

Nom de l'établissement

Semaine du 01/04 au 05/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Lundi de pâques				
HORS D'ŒUVRE	0	Taboulé	Salade de céleri rémoulade	Carottes râpées 	Betterave vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férialé 	Tortilla  Haricots verts	Cordon bleu Écrasé de pdt	Filet de colin au beurre blanc Riz 	Rôti bœuf froid sauce tartare Frites
PRODUIT LAITIER	0	Petit suisse 	Fromage	Fromage	Yaourt sucré
DESSERT	0	Fruit de saison* 	Compote de pomme	Mousse au chocolat	Fruit de saison* 
GOÛTER	0	0	0	0	0

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



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux



Appellation d'Origine Protégée



Préparation maison



Produits BIO



Appellation d'Origine Contrôlée



Indication géographique protégée



Label Rouge



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.
(Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)



Plat végétarien











**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.

MENU

Nom de l'établissement

Semaine du 08/04 au 12/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	0 Feuilleté au fromage	Repas Végétarien Radis beurre 	0 Salade composée	0 Rosette	Menu des îles Salade aux accras
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pièce de veau rôti Poêlée de légumes de saison	Nuggets de blé Piperade et tortis 	Wings de poulet marinés Petits pois carottes 	Poisson du jour Pomme de terre vapeur	Rougaille saucisse  Riz créole 
PRODUIT LAITIER	Fromage 	Fromage	Petit suisse	Fromage	Yaourt
DESSERT	Fruit de saison* 	Nappé au caramel	Compote	Fruit de saison* 	Gâteau renversé des îles (ananas)
GOÛTER	0	0	0	0	0

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

 **Spécialité Traditionnelle Garantie**


 **Produits locaux**

 **Appellation d'Origine Protégée**


 **Préparation maison**

 **Produits BIO**

 **Appellation d'Origine Contrôlée**

 **Indication géographique protégée**

 **Label Rouge**

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises. (Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)

 **Plat végétarien**



**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.

MENU

Nom de l'établissement

Semaine du 15/04 au 19/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	0	Repas Végétarien	0	0	0
	Choux blanc	Salade de pâtes au basilic	Feuilleté au fromage	Charcuterie	Salade verte et surimi
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Chipolatas grillées Haricots beurre	Fajitas végétarienne - - -	Paupiette de veau Brocolis	Filet de poisson à la bordelaise Blé	Sauté de porc à l'indienne Pâtes
PRODUIT LAITIER	Fromage	Yaourt nature sucré	Fromage	Petit suisse	Fromage
DESSERT	Crumble aux fruits	Fruit de saison*	Île flottante	Fruit de saison*	Crème caramel
GOÛTER	0	0	0	0	0



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises. (Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)











**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.

MENU

Nom de l'établissement

Semaine du 22/04 au 26/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas Végétarien	0	0	0	0
HORS D'ŒUVRE	Macédoine de légumes	Concombres 	Œufs dur mayonnaise	Pommes de terre tartare	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Quiche au fromage Salade verte	Sauté de bœuf printanier aux petits légumes Pâtes 	escalope viennoise Semoule 	Jambon grillée Gratin de choux fleur	Poisson meunière Courgettes sautées
PRODUIT LAITIER	Petit suisse 	Fromage	Yaourt	Fromage 	Fromage
DESSERT	Fruit de saison* 	Crème chocolat	Salade de fruits de saison 	Compote de poires	Fruit de saison* 
GOÛTER	0	0	0	0	0

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



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux



Appellation d'Origine Protégée



Préparation maison



Produits BIO



Appellation d'Origine Contrôlée



Indication géographique protégée



Label Rouge



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.
(Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)



Plat végétarien











**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.

MENU

Nom de l'établissement

Semaine du 22/04 au 26/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas Végétarien	0	0	0	0
HORS D'ŒUVRE	Betteraves	Crêpe au fromage	1er mai	Salade de pamplemousse et oignons rouges	Salade grecque (concombre Fêta olives noires)
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pâtes à la végétarienne  -	Estouffade de bœuf Écrasé de brocolis 	Fete du travail Férié	Émincé de porc au caramel  Pommes de terre « Coin de rue »	Blanquette de poisson Riz pilaf 
PRODUIT LAITIER	Fromage 	Fromage	0	Fromage 	Yaourt
DESSERT	Compote	Fruit de saison * 	0	Gâteau maison (anniversaire)	Fruit de saison* 
GOÛTER	0	0	0	0	0

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



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux



Appellation d'Origine Protégée



Préparation maison



Produits BIO



Appellation d'Origine Contrôlée



Indication géographique protégée



Label Rouge



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.
(Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)



Plat végétarien






**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.

Nom de l'établissement

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

																
LUNDI	0															
	Férié															
	0															
	0															
	0															
	0															
MARDI	Taboulé	x		x			x									x
	Tortilla	x		x					x							
	Haricots verts	x							x							
	Petit suisse		x													
	Fruit de saison*															
	0															
MERCREDI	Salade de céleri rémoulade		x	x			x		x							x
	Cordon bleu	x	x			x										
	Écrasé de pdt	x	x						x							
	Fromage		x													
	Compote de pomme															
	0															
JEUDI	Carottes râpées						x									x
	Filet de colin au beurre blanc		x								x	x	x			
	Riz	x							x							
	Fromage		x													
	Mousse au chocolat		x	x				x								
	0															
VENDREDI	Betterave vinaigrette						x									x
	Rôti bœuf froid sauce tartare		x	x			x									x
	Frites															
	Yaourt sucré		x													
	Fruit de saison*															
	0															

Convivio vous informe que les plats servis au restaurant scolaire peuvent contenir des traces de ces allergènes – les menus sont susceptibles de changer selon les approvisionnements. Nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui serait intervenue lors de la fabrication de ces produits alimentaires chez nos fournisseurs ou lors de leur utilisation en restaurant.

Nom de l'établissement

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	Gluten	Lait	Oeuf	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	Celléri	Sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sulfites
LUNDI	Feuilleté au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Pièce de veau rôti													
	Poêlée de légumes de saison													
	Fromage													
	Fruit de saison*													
0														
MARDI	Radis beurre		X											
	Nuggets de blé	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Piperade et tortis	X						X						
	Fromage		X											
	Nappé au caramel		X	X										
0														
MERCREDI	Salade composée	X	X	X		X	X			X	X	X		X
	Wings de poulet marinés	X				X		X						
	Petits pois carottes													
	Petit suisse		X											
	Compote													
0														
JEUDI	Rosette		X											
	Poisson du jour	X	X							X	X	X		
	Pomme de terre vapeur													
	Fromage		X											
	Fruit de saison*													
0														
VENDREDI	Salade aux accras	X		X		X				X	X	X		X
	Rougaille saucisse	X						X						
	Riz créole	X						X						
	Yaourt		X											
	Gâteau renversé des îles (ananas)	X	X	X			X							
0														

Convivio vous informe que les plats servis au restaurant scolaire peuvent contenir des traces de ces allergènes – les menus sont susceptibles de changer selon les approvisionnements. Nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui serait intervenue lors de la fabrication de ces produits alimentaires chez nos fournisseurs ou lors de leur utilisation en restaurant.

Nom de l'établissement

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	 Gluten	 Lait	 Oeuf	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques	 Celéri	 Sésame	 Poissons	 Crevettes	 Mollusques	 Lupin	 Sulfites
LUNDI	Choux blanc		x			x								x
	Chipolatas grillées													
	Haricots beurre	x						x						
	Fromage		x											
	Crumble aux fruits	x	x				x							
0														
MARDI	Salade de pâtes au basilic	x	x	x		x								x
	Fajitas végétarienne	x	x	x	x									
	-													
	Yaourt nature sucré		x											
	Fruit de saison*													
0														
MERCREDI	Feuilleté au fromage	x	x	x	x	x	x	x	x					
	Paupiette de veau	x	x					x						
	Brocolis	x						x						
	Fromage		x											
	Île flottante		x	x										
0														
JEUDI	Charcuterie	x	x			x								
	Filet de poisson à la bordelaise	x	x							x	x	x		
	Blé	x						x						
	Petit suisse		x											
	Fruit de saison*													
0														
VENDREDI	Salade verte et surimi	x	x	x		x				x	x	x		x
	Sauté de porc à l'indienne	x	x			x		x						
	Pâtes	x	x					x						
	Fromage		x											
	Crème caramel	x	x	x										
0														

Convivio vous informe que les plats servis au restaurant scolaire peuvent contenir des traces de ces allergènes – les menus sont susceptibles de changer selon les approvisionnements. Nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui serait intervenue lors de la fabrication de ces produits alimentaires chez nos fournisseurs ou lors de leur utilisation en restaurant.

Nom de l'établissement

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

														
LUNDI	Macédoine de légumes		x	x		x								x
	Quiche au fromage	x	x	x	x	x	x	x	x					
	Salade verte					x								x
	Petit suisse		x											
	Fruit de saison*													
0														
MARDI	Concombres		x			x								x
	Saute de bœuf printanier aux petits légumes	x	x			x		x						
	Pâtes	x	x					x						
	Fromage		x											
	Crème chocolat		x				x							
0														
MERCREDI	Œufs dur mayonnaise			x		x								x
	escalope viennoise	x	x	x		x		x						
	Semoule	x						x						
	Yaourt		x											
	Salade de fruits de saison													
0														
JEUDI	Pommes de terre tartare		x	x		x								x
	Jambon grillée													
	Gratin de chou fleur	x	x					x						
	Fromage		x											
	Compote de poires													
0														
VENDREDI	Pâté de campagne	x		x										
	Poisson meunière	x	x							x	x	x		
	Courgettes sautées	x						x						
	Fromage		x											
	Fruit de saison*													
0														

Convivio vous informe que les plats servis au restaurant scolaire peuvent contenir des traces de ces allergènes – les menus sont susceptibles de changer selon les approvisionnements. Nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui serait intervenue lors de la fabrication de ces produits alimentaires chez nos fournisseurs ou lors de leur utilisation en restaurant.

Nom de l'établissement

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

														
LUNDI	Betteraves		X			X								X
	Pâtes à la végétarienne	X	X	X		X		X						
	-													
	Fromage		X											
	Compote													
0														
MARDI	Crêpe au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
	Estouffade de bœuf	X	X					X						
	Écrasé de brocolis													
	Fromage		X											
	Fruit de saison *													
0														
MERCREDI	1er mai													
	Fete du travail													
	Férié													
	0													
	0													
JEUDI	Salade de pamplemousse et oignons rouges					X								X
	Emincé de porc au caramel	X	X					X						
	Pommes de terre « Coin de rue »													
	Fromage		X											
	Gâteau maison (anniversaire)	X	X	X			X		X					
0														
VENDREDI	Salade grecque (concombre Fêta olives noires)		X			X								X
	Blanquette de poisson	X	X	X				X		X	X	X		
	Riz pilaf	X						X						
	Yaourt		X											
	Fruit de saison*													
0														

Convivio vous informe que les plats servis au restaurant scolaire peuvent contenir des traces de ces allergènes – les menus sont susceptibles de changer selon les approvisionnements. Nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui serait intervenue lors de la fabrication de ces produits alimentaires chez nos fournisseurs ou lors de leur utilisation en restaurant.