















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Semaine du 01/04 au 05/04	<i>Lundi de pâques</i>					
	HORS D'ŒUVRE			Carottes râpées sauce légère		
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férié	Tortilla	Filet de colin au beurre blanc	Rôti bœuf froid sauce tartare	
	PRODUIT LAITIER		Haricots verts	Riz	Frites	
	DESSERT		Petit suisse		Yaourt sucré	
GOÛTER		Fruit de saison*		Mousse au chocolat	Fruit de saison*	
Semaine du 08/04 au 12/04	<i>Repas Végétarien</i>					
	HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Salade composée		Menu des îles	
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pièce de veau rôti Poêlée de légumes de saison	Nuggets de blé Piperade et tortis	Poisson du jour	Salade aux accras	
	PRODUIT LAITIER		Fromage	Pomme de terre vapeur	Rougaille saucisse	
	DESSERT	Fruit de saison*		Fromage	Riz créole	
GOÛTER			Fruit de saison*	Gâteau renversé des îles (ananas)		
Vacances de printemps						
Semaine du 15/04 au 19/04	Vacances de printemps					
	HORS D'ŒUVRE					
	PLAT CHAUD ET GARNITURE					
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT					
GOÛTER						
Vacances de printemps						
Semaine du 22/04 au 26/04	Vacances de printemps					
	HORS D'ŒUVRE					
	PLAT CHAUD ET GARNITURE					
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT					
GOÛTER						
Semaine du 29/04 au 04/05	<i>Repas Végétarien</i>					
	HORS D'ŒUVRE		Crêpe au fromage	1er mai	Carottes râpées	
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pâtes à la végétarienne	Estouffade de bœuf Écrasé de brocolis	Fete du travail Férié	Émincé de porc au caramel	Salade grecque (concombre Fêta olives noires)
	PRODUIT LAITIER	Fromage			Pommes de terre « Coin	Blanquette de poisson
	DESSERT	Compote	Fruit de saison *		Gâteau maison (anniversaire)	Riz pilaf
GOÛTER					Fruit de saison*	

MENU




Salleboeuf

Semaine du 01/04 au 05/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Lundi de pâques				
HORS D'ŒUVRE				Carottes râpées sauce légère 	
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férialé 	Tortilla  Haricots verts 		Filet de colin au beurre blanc  Riz 	Rôti bœuf froid  sauce tartare    Frites
PRODUIT LAITIER		Petit suisse			Yaourt sucré 
DESSERT		Fruit de saison* 		Mousse au chocolat	Fruit de saison* 
GOÛTER					

-  **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

Salleboeuf

Semaine du 08/04 au 12/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Repas Végétarien Salade composée			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		Poisson du jour Pomme de terre vapeur	Rougaille saucisse Riz créole
PRODUIT LAITIER		Fromage		Fromage	
DESSERT	Fruit de saison*			Fruit de saison*	Gâteau renversé des îles (ananas)
GOÛTER					

-  **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

Salleboeuf

Semaine du 22/04 au 26/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Repas Végétarien				
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pâtes à la végétarienne  	Crêpe au fromage	1er mai	Carottes râpées 	Salade grecque (concombre Fêta olives noires) 
PRODUIT LAITIER	Fromage				
DESSERT	Compote	Fruit de saison * 		Gâteau maison (anniversaire) 	Fruit de saison* 
GOÛTER					

 **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**

Convivio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

**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.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	Gluten	Lait	Oeuf	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sulfites
LUNDI	Férié													
MARDI	Tortilla		X	X										
	Haricots verts	X						X						
	Petit suisse		X											
	Fruit de saison*													
MERCREDI														
JEUDI	Carottes râpées sauce légère		X			X								X
	Filet de colin au beurre blanc		X							X	X	X		
	Riz	X						X						
	Mousse au chocolat		X	X			X							
VENDREDI	Rôti bœuf froid sauce tartare		X	X		X								X
	Frites													
	Yaourt sucré		X											
	Fruit de saison*													

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.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

														
LUNDI	Feuilleté au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Pièce de veau rôti													
	Poêlée de légumes de saison	X						X						
	Fruit de saison*													
MARDI	Salade composée	X	X	X		X				X	X	X		X
	Nuggets de blé	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Piperade et tortis	X						X						
	Fromage		X											
MERCREDI														
JEUDI	Poisson du jour	X	X							X	X	X		
	Pomme de terre vapeur													
	Fromage		X											
	Fruit de saison*													
VENDREDI	Salade aux accras	X		X		X				X	X	X		X
	Rougaille saucisse	X						X						
	Riz créole	X						X						
	Gâteau renversé des îles (ananas)	X	X	X			X							

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.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	 Gluten	 Lait	 Oeuf	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques	 Céleri	 Sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	 Sulfites
LUNDI	Pâtes à la végétarienne	X	X	X		X		X						
	Fromage		X											
	Compote													
MARDI	Crêpe au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Estouffade de bœuf	X	X					X						
	Écrasé de brocolis													
	Fruit de saison *													
MERCREDI	1er mai													
	Fete du travail													
	Férié													
JEUDI	Carottes râpées					X								X
	Emincé de porc au caramel	X	X					X						
	Pommes de terre « Coin de rue »													
	Gâteau maison (anniversaire)	X	X	X			X		X					
VENDREDI	Salade grecque (concombre Fêta)		X			X								X
	Blanquette de poisson	X	X	X				X		X	X	X		
	Riz pilaf	X						X						
	Fruit de saison*													

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.