






















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 03/06 au 07/06	HORS D'ŒUVRE		<i>Repas Végétarien</i>		
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Filet de dinde Semoule	Lasagnes de légumes Salade verte		Concombres sauce légère
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Yaourt		Filet de lieu Pommes persillées
	DESSERT	Fruit de saison*			Fruit de saison*
	GOÛTER				
Semaine du 10/06 au 14/06	HORS D'ŒUVRE	Melon	Salade de tomates et mozzarella (bio)		Salade de pommes de terre (bio)
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Risotto aux champignons et parmesan	Aiguillettes de colin pané		Haut de cuisse de poulet
	PRODUIT LAITIER	-	Pâtes		Petits pois
	DESSERT	Liégeois chocolat	Fruit de saison*		Fruit de saison*
	GOÛTER				
Fête des fruits et légumes					
Semaine du 17/06 au 21/06	HORS D'ŒUVRE	Feuilletés aux légumes et mozzarella	Pastèque	<i>Repas Végétarien</i>	
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Colin aux aromates Poêlée de légumes de saison	Pizza au poulet et légumes du soleil Salade verte	Salade composée	Enchiladas mexicaines (haricots rouge, maïs...)
	PRODUIT LAITIER				-
	DESSERT	Fraise	Mousse aux fruits rouges		Abricot
	GOÛTER				
Semaine du 24/06 au 28/06	HORS D'ŒUVRE	Tomates mozzarella	Salade de pommes de terre	<i>Menu des enfants</i>	
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Chipolatas Riz	Omelette Poêle méditerranéenne	Pastèque	Moules Frites
	PRODUIT LAITIER				Fromage
	DESSERT	Fruit de saison*	Fruit de saison*		
	GOÛTER				
Semaine du 01/07 au 05/07	HORS D'ŒUVRE	Taboulé niçois	Tartine de Houmous (bio)		
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pané de blé tomate mozzarella Haricots verts	Sauté de volaille Ratouille		Menu du chef
	PRODUIT LAITIER				Menu du chef
	DESSERT	Compote	Fruit de saison*		
	GOÛTER				




MENU

Salleboeuf

Semaine du 03/06 au 07/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Pastèque 		Concombres sauce légère  	Salade de pâtes (bio) au de surimi  
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Filet de dinde     Semoule 	Lasagnes de légumes Salade verte		Filet de lieu  Pommes persillées 	Emincé de bœuf    Carottes vichy  
PRODUIT LAITIER	Fromage 	Yaourt 			Fromage blanc
DESSERT	Fruit de saison* 			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 10/06 au 14/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas Végétarien				
HORS D'ŒUVRE	Melon 	Salade de tomates et mozzarella (bio)   		Salade de pommes de terre (bio) 	Salade grecque  
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Risotto aux champignons et parmesan  -	Aiguillettes de colin pané Pâtes 		Haut de cuisse de poulet  Petits pois 	Moussaka   -
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	Liégeois chocolat	Fruit de saison* 		Fruit de saison* 	Portokalopita (gâteau à l'orange) 
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 17/06 au 21/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilletés aux légumes et mozzarella  	Pastèque 		Kepas Vegetarien  Salade composée 	
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Colin aux aromates  Poêlée de légumes de saison   	Pizza au poulet et légumes du soleil   Salade verte		Enchiladas mexicaines (haricots rouge, maïs...)  -	Boulettes bœuf sauce tomates basilic  Pâtes  
PRODUIT LAITIER					Fromage blanc 
DESSERT	Fraise 	Mousse aux fruits rouges		Abricot 	Crumble de fruits 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 24/06 au 28/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates mozzarella  	Salade de pommes de terre  		Menu des enfants 	Coleslaw printanier (courgette, carottes, radis)  
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Chipolatas  Riz  	Omelette  Poêle méditerranéenne  		Moules  Frites 	Fricassée de veau  Pâtes  
PRODUIT LAITIER				Fromage 	
DESSERT	Fruit de saison* 	Fruit de saison* 			Crème dessert
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 24/06 au 28/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas Végétarien				
HORS D'ŒUVRE	Taboulé niçois  	Tartine de Houmous (bio)  			
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pané de blé tomate mozzarella   Haricots verts  	Sauté de volaille  Ratouille  		Menu du chef	Menu du chef
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	Compote 	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.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

														
LUNDI	Filet de dinde	x						x						
	Semoule	x						x						
	Fromage		x											
	Fruit de saison*													
MARDI	Pastèque													
	Lasagnes de légumes	x	x	x		x		x						
	Salade verte					x								x
	Yaourt		x											
MERCREDI														
JEUDI	Concombres sauce légère		x			x		x						
	Filet de lieu		x							x	x	x		
	Pommes persillées													
	Fruit de saison*													
VENDREDI	Salade de pâtes (bio) au de surimi	x	x	x		x				x	x	x		
	Emincé de bœuf													
	Carottes vichy	x						x						
	Fromage blanc		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	Melon													
	Risotto aux champignons et -	X	X					X						
	Liégeois chocolat		X		X									
MARDI	Salade de tomates et mozzarella (bio)	X	X	X	X									
	Aiguillettes de colin pané	X	X							X	X	X		
	Pâtes	X						X						
	Fruit de saison*													
MERCREDI														
JEUDI	Salade de pommes de terre (bio)		X	X		X								X
	Haut de cuisse de poulet	X	X					X						
	Petits pois													
	Fruit de saison*													
VENDREDI	Salade grecque		X			X								X
	Moussaka	X	X					X						
	-													
	Portokalopita (gâteau à l'orange)	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	Feuilletés aux légumes et	X	X	X		X	X	X	X					
	Colin aux aromates	X	X							X	X	X		
	Poêlée de légumes de saison	X						X						
	Fraise													
MARDI	Pastèque													
	Pizza au poulet et légumes du soleil	X	X			X	X	X						
	Salade verte					X								X
	Mousse aux fruits rouges		X											
MERCREDI														
JEUDI	Salade composée		X			X								X
	Enchiladas mexicaines	X	X					X						
	-					X								X
	Abricot													
VENDREDI	Boulettes bœuf sauce tomates	X	X			X		X						
	Pâtes	X	X					X						
	Fromage blanc		X											
	Crumble de fruits de saison	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	Tomates mozzarella		x			x								x
	Chipolatas													
	Riz	x	x					x						
	Fruit de saison*													
MARDI	Salade de pommes de terre	x	x	x		x				x	x	x		x
	Omelette		x	x										
	Poêle méditerranéenne	x						x						
	Fruit de saison*													
MERCREDI														
JEUDI	Pastèque													
	Moules	x	x					x		x	x	x		
	Frites													
	Fromage		x											
VENDREDI	Coleslaw printanier (courgette)			x		x								x
	Fricassée de veau	x	x					x						
	Pâtes	x	x					x						
	Crème dessert		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	Taboulé niçois	X	X	X		X								X
	Pané de blé tomate mozzarella	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Haricots verts	X						X						
	Compote													
MARDI	Tartine de Houmous (bio)	X	X											
	Sauté de volaille	X						X						
	Ratouille	X						X						
	Fruit de saison*													
MERCREDI														
JEUDI	Menu du chef	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
VENDREDI	Menu du chef	X	X	X	X	X	X	X	X	X	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.