

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Semaine du 06/05 au 10/05	HORS D'ŒUVRE	Salade de tomates	<i>Repas Végétarien</i>			
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Axoia de veau Boullgour	Betteraves Croq' fromager Salade	Férié	Ascension	Férié
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage			
	DESSERT	Fruit de saison*	Gâteau maison			
	GOÛTER	Pain/fromage	Compote/pain confiture			
	Semaine du 13/05 au 17/05	HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Salade de concombres	Salade d'haricots verts	Toast aux rillettes de thon
PLAT CHAUD ET GARNITURE		Poisson meunière Haricots verts	Bolognaise végétale Pâtes	Pilon ou haut de cuisse de poulet TEX MEX Pdt au four	Rôti bœuf Gratin de courgettes	Riz à l'espagnol (chorizo, volaille, fruits de mer) -
PRODUIT LAITIER		Petit suisse	Fromage	Fromage	Yaourt aromatisé	Fromage
DESSERT		Fruit de saison*	Compote	Panacotta fruits rouge	Fruit de saison*	Crème catalane
GOÛTER		Pain/fromage	Yaourt/brioche confiture	Yaourt/tartine de chocolat	Fruit/P'ti beurre	Compote/pain confiture
Semaine du 20/05 au 24/05		HORS D'ŒUVRE		<i>Repas Végétarien</i>		
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férié	Salade de pois chiches Tortilla pomme de terre et courgettes Salade	Toast au fromage escalope viennoise Carottes vichy	Coleslaw Fricassée de bœuf Petits pois	Salade croûtons et dés de fromage Poisson Blé
	PRODUIT LAITIER		Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt
	DESSERT		Fruit de saison*	Mousse au chocolat	Gâteau maison	Fruit de saison*
	GOÛTER		Fruit/pain chocolat	Pain/fromage	Compote/pain confiture	Fruit/madeleine
	Semaine du 27/05 au 31/05	HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Concombre vinaigrette	<i>Repas Végétarien</i>	
PLAT CHAUD ET GARNITURE		Émincé de dinde provençale Ratatouille	Rôti de veau Tortis	Salade de pommes de terres Boulette de bœuf Poêle du soleil	Œuf dur mayonnaise Chili sin carne Riz	Tomates au maïs Poisson bordelaise Courgettes sautées
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature sucré	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage
DESSERT		Fruit de saison*	Crème dessert vanille	Compote	Fruit de saison*	Gâteau d'anniversaire
GOÛTER		Pain/fromage	Fruit/biscuit	Pain confiture/yaourt	Pain barre chocolat/fruit	Yaourt/brioche confiture

MENU

CENAC

Semaine du 06/05 au 10/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de tomates 	Betteraves 			
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Axoa de veau  Boulgour 	Croq' fromager  Salade	Férié	Ascension	Férié
PRODUIT LAITIER	Fromage 	Fromage			
DESSERT	Fruit de saison*	Gâteau maison 			
GOÛTER	Pain/fromage	Compote/pain confiture			

 **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

CENAC

Semaine du 13/05 au 17/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé 	Repas Végétarien Salade de concombres 	Salade d'haricots verts 	Toast aux rillettes de thon 	Menu espagnol  Gaspacho
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poisson meunière Haricots verts 	Bolognaise végétale  Pâtes 	Pilon ou haut de cuisse de poulet TEX MEX Pdt au four 	Rôti bœuf Gratin de courgettes  	Riz à l'espagnol (chorizo, volaille, fruits de mer)  -
PRODUIT LAITIER	Petit suisse 	Fromage	Fromage 	Yaourt aromatisé	Fromage
DESSERT	Compote	Fruit de saison* 	Panacotta fruits rouge 	Fruit de saison* 	Crème catalane 
GOÛTER	Pain/fromage	Yaourt/brioche confiture	Yaourt/tartine de chocolat	Fruit/P'ti beurre	Compote/pain confiture

 **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.

MENU

CENAC

Semaine du 20/05 au 24/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Salade de pois chiches 	Toast au fromage 	Coleslaw 	Salade croûtons et dés de fromage 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férié	Tortilla pomme de terre et courgettes  Salade 	escalope viennoise Carottes vichy  	Fricassée de bœuf  Petits pois 	Poisson Blé 
PRODUIT LAITIER		Fromage	Fromage 	Fromage 	Yaourt 
DESSERT		Fruit de saison*	Mousse au chocolat	Gâteau maison 	Fruit de saison*
GOÛTER		Fruit/pain chocolat	Pain/fromage	Compote/pain confiture	Fruit/madeleine

 **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**

 **Plat végétarien**

  
 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

CENAC

Semaine du 27/05 au 31/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Concombre vinaigrette 	Salade de pommes de terres 	Repas Végétarien Œuf dur mayonnaise	Tomates au maïs 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Émincé de dinde provençale  Ratatouille 	Rôti de veau Tortis 	Boulette de bœuf Poêle du soleil 	Chili sin carne  Riz 	Poisson bordelaise Courgettes sautées  
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Fromage	Fromage 	Petit suisse 	Fromage
DESSERT	Fruit de saison*	Crème dessert vanille 	Compote	Fruit de saison*	Gâteau d'anniversaire 
GOÛTER	Pain/fromage	Fruit/biscuit	Pain confiture/yaourt	Pain barre chocolat/fruit	Yaourt/brioche confiture

 **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.

CENAC

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	Gluten	Lait	Oeuf	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sulfites
LUNDI	Salade de tomates					X								X
	Axoa de veau	X						X						
	Boulgour	X	X					X						
	Fromage		X											
	Fruit de saison*													
	Pain/fromage	X	X											
MARDI	Betteraves													
	Croq' fromager	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Salade					X								X
	Fromage		X											
	Gâteau maison	X	X	X	X		X		X					
	Compote/pain confiture	X												
MERCREDI	Férié													
JEUDI	Ascension													
VENDREDI	Férié													

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.

CENAC

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

														
LUNDI	Taboulé	X		X		X	X							X
	Poisson meunière	X	X							X	X	X		
	Haricots verts	X						X						
	Petit suisse		X											
	Fruit de saison*													
MARDI	Pain/fromage	X	X											
	Salade de concombres		X			X								X
	Bolognaise végétale	X	X		X			X						
	Pâtes	X	X					X						
	Fromage		X											
	Fruit de saison*													
MERCREDI	Yaourt/brioche confiture	X	X	X	X									
	Salade d'haricots verts		X			X								X
	Pilon ou haut de cuisse de poulet													
	Pdt au four													
	Fromage		X											
	Panacotta fruits rouge		X											
JEUDI	Yaourt/tartine de chocolat	X	X		X		X							
	Toast aux rillettes de thon	X	X	X		X				X	X	X		X
	Rôti bœuf													
	Gratin de courgettes	X	X					X						
	Yaourt aromatisé		X											
	Fruit de saison*													
VENDREDI	Fruit/P'ti beurre	X	X	X	X		X							
	Gaspacho													
	Riz à l'espagnol (chorizo, volaille)	X						X		X	X	X		
	-													
	Fromage		X											
	Crème catalane		X	X										
Compote/pain confiture	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.

CENAC

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

														
LUNDI	Férié													
MARDI	Salade de pois chiches		X	X		X								X
	Tortilla pomme de terre et courgettes	X	X	X		X		X						
	Salade					X								X
	Fromage		X											
	Fruit de saison*													
	Fruit/pain chocolat	X	X	X		X		X						
MERCREDI	Toast au fromage	X	X											
	escalope viennoise	X	X	X										
	Carottes vichy	X						X						
	Fromage		X											
	Mousse au chocolat		X	X			X							
	Pain/fromage	X	X											
JEUDI	Coleslaw		X	X		X								X
	Fricassée de bœuf	X	X					X						
	Petits pois	X						X						
	Fromage		X											
	Gâteau maison	X	X	X	X		X		X					
	Compote/pain confiture	X												
VENDREDI	Salade croustons et dés de fromage	X	X			X								X
	Poisson	X								X	X	X		
	Blé	X						X						
	Yaourt		X											
	Fruit de saison*													
	Fruit/madeleine	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.

CENAC

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

														
LUNDI	Feuilleté au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Emincé de dinde provençale					X								X
	Ratatouille													
	Yaourt nature sucré		X											
	Fruit de saison*													
	Pain/fromage	X	X											
MARDI	Concombre vinaigrette		X			X								X
	Rôti de veau													
	Tortis	X	X					X						
	Fromage		X											
	Crème dessert vanille		X			X								
	Fruit/biscuit	X	X	X		X		X						
MERCREDI	Salade de pommes de terres		X			X								X
	Boulette de bœuf													
	Poêle du soleil	X						X						
	Fromage		X											
	Compote													
	Pain confiture/yaourt	X	X											
JEUDI	Œuf dur mayonnaise			X		X								X
	Chili sin carne	X						X						
	Riz	X						X						
	Petit suisse		X											
	Fruit de saison*													
	Pain barre chocolat/fruit	X	X			X		X						
VENDREDI	Tomates au maïs					X								X
	Poisson bordelaise	X	X							X	X	X		
	Courgettes sautées	X						X						
	Fromage		X											
	Gâteau d'anniversaire	X	X	X	X			X		X				
	Yaourt/brioche confiture	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.