

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 01/04 au 05/04	HORS D'ŒUVRE	<i>Lundi de pâques</i>				
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férié	Taboulé	Salade de céleri rémoulade	Carottes râpées	Betterave vinaigrette
	PRODUIT LAITIER		Tortilla	Cordon bleu	Filet de colin au beurre blanc	Rôti bœuf froid sauce tartare
	DESSERT		Haricots verts	Pomme de terre sautée	Riz	Frites
	GOÛTER		Petit suisse	Fromage	Fromage	Yaourt sucré
			Fruit de saison*	Compote de pomme	Mousse au chocolat	Fruit de saison*
			Pain/fromage	Yaourt/tartine confiture	Fruit/p'tit beurre	Compote/pain miel
Semaine du 08/04 au 12/04	HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	<i>Repas Végétarien</i>			
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pièce de veau rôti	Radis beurre	Salade composée	Rosette	Salade aux accras
	PRODUIT LAITIER	Haricots verts	Nuggets de blé	Wings de poulet marinés	Poisson du jour	Rougaille saucisse
	DESSERT	Fromage	Piperade et tortis	Petits pois carottes	Pomme de terre vapeur	Riz créole
	GOÛTER	Fruit de saison*	Fromage	Petit suisse	Fromage	Yaourt
	Compote/biscuit	Nappé au caramel	Compote	Fruit de saison*	Gâteau renversé des îles (ananas)	
		Compote/pain miel	Pain/fromage	Brioche confiture/yaourt	Fruit/biscuit	
Vacances de printemps						
Semaine du 15/04 au 19/04	HORS D'ŒUVRE					
	PLAT CHAUD ET GARNITURE					
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT					
	GOÛTER					
Vacances de printemps						
Semaine du 22/04 au 26/04	HORS D'ŒUVRE					
	PLAT CHAUD ET GARNITURE					
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT					
	GOÛTER					
Semaine du 29/04 au 04/05	HORS D'ŒUVRE	<i>Repas Végétarien</i>			Salade de pamplemousse et oignons rouges	Salade grecque (concombre Féta olives noires)
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Betteraves	Crêpe au fromage	1er mai	Émincé de porc au miel	Blanquette de poisson
	PRODUIT LAITIER	Pâtes à la végétarienne	Estouffade de bœuf	Fete du travail	Pommes de terre	Riz pilaf
	DESSERT	Fromage	Écrasé de brocolis	Férié	Fromage	Yaourt
	GOÛTER	Compote	Fruit de saison *		Gâteau maison (anniversaire)	Fruit de saison*
	Barre pâtissière/yaourt	Compote/biscuit		Fruit/biscuit	Pain/fromage	

MENU

Cénac

Semaine du 01/04 au 05/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Lundi de pâques	Repas Vegetarien			
HORS D'ŒUVRE		Taboulé	Salade de céleri rémoulade	Carottes râpées	Betterave vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férialé 	Tortilla Haricots verts	Cordon bleu Pomme de terre sautée	Filet de colin au beurre blanc Riz	Rôti bœuf froid sauce tartare Frites
PRODUIT LAITIER		Petit suisse	Fromage	Fromage	Yaourt sucré
DESSERT		Fruit de saison*	Compote de pomme	Mousse au chocolat	Fruit de saison*
GOÛTER		Pain/fromage	Yaourt/tartine confiture	Fruit/p'tit beurre	Compote/pain miel

-  **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

Cénac

Semaine du 08/04 au 12/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Repas Végétarien Radis beurre 	Salade composée 	Rosette	Menu des îles Salade aux accras
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pièce de veau rôti Haricots verts 	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	Compote/biscuit	Compote/pain miel	Pain/fromage	Brioche confiture/yaourt	Fruit/biscuit

-  **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

Cénac

Semaine du 22/04 au 26/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Repas Végétarien 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 Férial	Émincé de porc au miel  Pommes de terre rissolées	Blanquette de poisson  Riz pilaf  
PRODUIT LAITIER	Fromage 	Fromage		Fromage 	Yaourt
DESSERT	Compote	Fruit de saison * 		Gâteau maison (anniversaire) 	Fruit de saison*  
GOÛTER	Barre pâtissière/yaourt	Compote/biscuit		Fruit/biscuit	Pain/fromage

 **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														
	Férialé													
MARDI	Taboulé	x		x		x								x
	Tortilla	x		x				x						
	Haricots verts	x						x						
	Petit suisse		x											
	Fruit de saison*													
	Pain/fromage													
MERCREDI	Salade de céleri rémoulade		x	x		x		x						x
	Cordon bleu	x	x			x								
	Pomme de terre sautée	x	x					x						
	Fromage		x											
	Compote de pomme													
	Yaourt/tartine confiture													
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							
	Fruit/p'tit beurre													
VENDREDI	Betterave vinaigrette					x								x
	Rôti bœuf froid sauce tartare		x	x		x								x
	Frites													
	Yaourt sucré		x											
	Fruit de saison*													
	Compote/pain miel													

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.

Cénac

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

														
LUNDI	Feuilleté au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Pièce de veau rôti													
	Haricots verts													
	Fromage													
	Fruit de saison*													
Compote/biscuit	X	X	X		X		X							
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										
Yaourt/tartine confiture	X	X												
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													
Pain/fromage	X	X												
JEUDI	Rosette		X											
	Poisson du jour	X	X							X	X	X		
	Pomme de terre vapeur													
	Fromage		X											
	Fruit de saison*													
Brioche confiture/yaourt	X	X	X											
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							
Fruit/biscuit	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.

Cénac

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

															
LUNDI	Betteraves		X			X									X
	Pâtes à la végétarienne	X	X	X		X		X							
	-														
	Fromage		X												
	Compote														
MARDI	Barre pâtissière/yaourt	X	X	X		X	X								
	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 *														
MERCREDI	Compote/biscuit	X	X	X			X								
	1er mai														
	Fete du travail														
	Férié														
JEUDI	Salade de pamplemousse et Emincé de porc au miel	X	X			X		X							X
	Pommes de terre rissolées														
	Fromage		X												
	Gâteau maison (anniversaire)	X	X	X			X		X						
	Fruit/biscuit	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							
	Yaourt		X												
	Fruit de saison*														
	Pain/fromage	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.