




Menus du mois de mai






scolaire yvrac végétarien

	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	Boulette soja Boulgour bio	Radis Croq'sel Croc' fromager Haricot plat	Férié	Ascension	Férié
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage bio			
	DESSERT	Fruit de saison* bio	Gâteau maison			
	GOÛTER	Pain chocolat / compote		choco/ fruit		
Semaine du 13/05 au 17/05	HORS D'ŒUVRE	Taboulé bio	<i>Repas Végétarien</i>		<i>Menu espagnol</i>	
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poisson meunière Haricots verts bio	Salade de concombres Bolognaise végétale Pâtes bio	Carottes râpées Filet de colin Pdt au four	Toast aux rillettes de thon nuggets végé Gratin de courgettes	Gaspacho  Riz à l'espagnol ( fruits de mer) -
	PRODUIT LAITIER	Petit suisse	Fromage	Fromage	Yaourt aromatisé	Fromage bio
	DESSERT	Compote bio	Fruit de saison*	Panacotta fruits rouge	Fruit de saison* bio	Crème catalane
	GOÛTER	Pain pâte à tartiner /fruit	Yaourt/ biscuit/ jus fruit	pain confiture /banane		Croissant /fruit
Semaine du 20/05 au 24/05	HORS D'ŒUVRE		<i>Repas Végétarien</i>			
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férié	Salade colleslaw Pizza fromage Salade bio	Toast au chèvre Omelette Petit pois	Tomate en salade Croc véggie Carotte sautée bio	Salade croûtons et maïs Poisson Boulgour bio
	PRODUIT LAITIER		Fromage	Yaourt bio	Fromage bio	Fromage
	DESSERT		Fruit de saison*	Mousse au chocolat	Gâteau anniversaire	Fruit de saison*
	GOÛTER		Brioche chocolat/ compote	Pain/ fromage	BN/ fruit	petit suisse /biscuit/ jus fruit
Semaine du 27/05 au 31/05	HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Concombre vinaigrette	<i>Repas végétarien</i>		Tomates au maïs
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Boulette tomate Ratatouille	Nuggets veggie Tortis bio	Salade de pommes de terres Croc veggie Poêle du soleil	Œuf dur mayonnaise Chili sin carne Riz bio	Poisson bordelaise Courgettes sautées
	PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré bio	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage bio
	DESSERT	Fruit de saison*	Crème vanille	Compote bio	Fruit de saison* bio	Eclair chocolat
	GOÛTER	pain pâte à tartiner/ compote		Yaourt /biscuit	Pain chocolat/ fruit	Croissant/ fruit

# MENU

## scolaire yvrac végétarien

Semaine du 06/05 au 10/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de tomates 	Radis Croq'sel 			
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Boulette soja Boulgour bio 	Croq' fromager Haricot plat	Férié	Ascension	Férié
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage bio 			
DESSERT	Fruit de saison* bio 	Gâteau maison			
GOÛTER	Pain chocolat / compote	choco/ fruit			

-  **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

## scolaire yvrac végétarien

Semaine du 13/05 au 17/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé bio 	Salade de concombres 	Carottes râpées	Toast aux rillettes de thon	Gaspacho  
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poisson meunière Haricots verts bio 	Bolognaise végétale Pâtes bio 	Filet de colin Pdt au four	nuggets végé Gratin de courgettes 	Riz à l'espagnol ( fruits de mer ) -
PRODUIT LAITIER	Petit suisse	Fromage	Fromage	Yaourt aromatisé	Fromage bio 
DESSERT	Compote bio 	Fruit de saison* 	Panacotta fruits rouge	Fruit de saison* bio  	Crème catalane
GOÛTER	Pain pâte à tartiner /fruit	Yaourt/ biscuit/ jus fruit	pain confiture /banane	Croissant /fruit	Pain au lait chocolat/ compote

-  **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**



**LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**











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

*Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.*

# MENU

## scolaire yrac végétarien

Semaine du 20/05 au 24/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Repas Végétarien Salade colleslaw	Toast au chèvre	Tomate en salade 	Salade croûtons et maïs 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férialé	Pizza fromage Salade bio  	Omelette Petit pois	Croc véggie Carotte sautée bio 	Poisson Boulgour bio 
PRODUIT LAITIER		Fromage	Yaourt bio 	Fromage bio 	Fromage
DESSERT		Fruit de saison* 	Mousse au chocolat	Gâteau anniversaire	Fruit de saison* 
GOÛTER		Brioche chocolat/compote	Pain/ fromage	BN/ fruit	petit suisse /biscuit/ jus fruit

-  **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

## scolaire yvrac végétarien

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	Œuf dur mayonnaise	Tomates au maïs 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Boulette tomate Ratatouille 	Nuggets veggie Tortis bio 	Croc veggie Poêle du soleil 	Chili sin carne Riz bio 	Poisson bordelaise Courgettes sautées 
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré bio 	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage bio 
DESSERT	Fruit de saison* 	Crème vanille	Compote bio 	Fruit de saison* bio  	Eclair chocolat
GOÛTER	pain pâte à tartiner/ compote	Yaourt /biscuit	Pain chocolat/ fruit	Croissant/ fruit	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	Salade de tomates					X								X
	Boulette soja	X						X						
	Boulgour bio	X	X					X						
	Fromage		X											
	Fruit de saison*bio													
MARDI	Pain chocolat / compote	X			X		X							
	Radis Croq'sel													
	Croq' fromager	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Haricot plat					X								X
	Fromage bio		X											
MERCREDI	Gâteau maison	X	X	X	X		X		X					
	choco/ fruit	X	X	X	X									
	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.

## INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

														
LUNDI	Taboulé bio	X		X		X	X							X
	Poisson meunière	X	X							X	X	X		
	Haricots verts bio	X						X						
	Petit suisse		X											
	Compote bio													
MARDI	Pain pâte à tartiner /fruit	X	X		X		X							
	Salade de concombres		X			X								X
	Bolognaise végétale	X	X		X			X						
	Pâtes bio	X	X					X						
	Fromage		X											
	Fruit de saison*													
MERCREDI	Yaourt/ biscuit/ jus fruit	X	X	X	X		X		X					
	Carottes râpées		X			X								X
	Filet de colin													
	Pdt au four													
	Fromage		X											
	Panacotta fruits rouge pain confiture /banane	X												
JEUDI	Toast aux rillettes de thon	X	X	X		X				X	X	X		X
	nuggets végété													
	Gratin de courgettes	X	X					X						
	Yaourt aromatisé		X											
	Fruit de saison* bio													
VENDREDI	Croissant /fruit	X	X	X	X		X							
	Gaspacho													
	Riz à l'espagnol ( fruits de mer)	X						X		X	X	X		
	-													
	Fromage bio		X											
	Crème catalane		X	X										
Pain au lait chocolat/ compote	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.

## INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	 Gluten	 Lait	 Oeuf	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques	 Céleri	 Sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	 Sulfites
LUNDI	Férié													
MARDI	Salade colleslaw		X	X		X								X
	Pizza fromage	X	X	X	X			X						
	Salade bio					X								X
	Fromage		X											
	Fruit de saison*													
	Brioche chocolat/compote	X	X	X	X		X							
MERCREDI	Toast au chèvre	X	X											
	Omelette	X	X	X										
	Petit pois	X						X						
	Yaourt bio		X											
	Mousse au chocolat		X	X			X							
	Pain/ fromage	X	X											
JEUDI	Tomate en salade		X	X		X								X
	Croc véggie	X	X					X						
	Carotte sautée bio	X						X						
	Fromage bio		X											
	Gâteau anniversaire	X	X	X	X		X		X					
	BN/ fruit	X	X	X			X		X					
VENDREDI	Salade croustons et mais	X	X			X								X
	Poisson	X								X	X	X		
	Boullgour bio	X						X						
	Fromage		X											
	Fruit de saison*													
	petit suisse /biscuit/ ius fruit	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.



## INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

														
LUNDI	Feuilleté au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Boulette tomate					X								X
	Ratatouille													
	Yaourt nature sucré bio		X											
	Fruit de saison* pain pâte à tartiner/ compote													
MARDI	Concombre vinaigrette		X			X								X
	Nuggets veggie													
	Tortis bio	X	X					X						
	Fromage		X											
	Crème vanille		X			X								
Yaourt /biscuit														
MERCREDI	Salade de pommes de terres		X			X								X
	Croc veggie													
	Poêle du soleil	X						X						
	Fromage		X											
	Compote bio													
Pain chocolat/ fruit														
JEUDI	Oeuf dur mayonnaise			X		X								X
	Chili sin carne	X						X						
	Riz bio	X						X						
	Petit suisse		X											
	Fruit de saison* bio													
Croissant/ fruit														
VENDREDI	Tomates au maïs					X								X
	Poisson bordelaise	X	X							X	X	X		
	Courgettes sautées	X						X						
	Fromage bio		X											
	Eclair chocolat	X	X	X	X		X		X					
Pain/ fromage														

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.