

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Semaine du 01/04 au 05/04	<i>Lundi de pâques</i>					
	HORS D'ŒUVRE		Taboulé	Salade de céleri rémoulade	Carottes râpées bio	Betterave vinaigrette
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férisé	Tortilla	Croc fromage	Filet de colin au beurre blanc	Boulette soja
	PRODUIT LAITIER		Haricots verts bio	Écrasé de pdt	Riz bio	Frites
	DESSERT		Petit suisse	Fromage bio	Fromage	Yaourt sucré bio
GOÛTER		Fruit de saison* bio	Compote de pomme	Mousse au chocolat	Fruit de saison*	
		pain avec du chocolat/ compote		yaourt /biscuit /jus fruit	bn/ fruit	pain/ pâte tartiner /fruit
Semaine du 08/04 au 12/04	<i>Repas Végétarien</i>					
	HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Radis beurre	Salade composée	Rosette	Salade bio aux accras
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Filet de lieu	Nuggets de blé	Omelette	Poisson du jour	Galette fromage
	PRODUIT LAITIER	Poêlée de légumes de saison	Piperade et tortis bio	Petits pois carottes	Pomme de terre vapeur	Riz créole bio
	DESSERT	Fromage	Fromage bio	Petit suisse	Fromage	Yaourt bio
GOÛTER	Fruit de saison bio	Nappé au caramel	Compote bio	Fruit de saison*	Gâteau renversé des îles (ananas)	
	yaourt biscuit jus fruit	pain chocolat fruit		brioche pâte tartiner jus fruit	Biscuit fruit	pain fromage/ compote
<b>Vacances de printemps</b>						
Semaine du 15/04 au 19/04	<i>Repas Végétarien</i>					
	HORS D'ŒUVRE	Choux blanc	Salade de pâtes bio au basilic	Feuilleté au fromage	Charcuterie	Salade verte bio et surimi
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Croc fromage	Fajitas végétarienne	Steak végétal	Filet de poisson à la bordelaise	Boulettes céréales à l'indienne
	PRODUIT LAITIER	Haricots beurre bio	-	Brocolis	Blé bio	Pâtes bio
	DESSERT	Fromage	Yaourt nature sucré bio	Fromage	Petit suisse	Fromage
GOÛTER	Crumble aux fruits	Fruit de saison*	Île flottante	Fruit de saison* bio	Crème caramel	
	pain avec du chocolat/ fruit	Biscuit / compote/ jus fruit		compote/ pain fromage	bn/ fruit	yaourt /biscuit/fruit
<b>Vacances de printemps</b>						
Semaine du 22/04 au 26/04	<i>Repas Végétarien</i>					
	HORS D'ŒUVRE	Macédoine de légumes	Concombres	Œufs dur mayonnaise	Pommes de terre tartare	Pâté de campagne
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Quiche au fromage	Omelette	Boulettes céréales	Nuggets de blé	Poisson meunière
	PRODUIT LAITIER	Salade verte bio	Pâtes bio	Semoule bio	Gratin de choux fleur	Courgettes sautées
	DESSERT	Petit suisse	Fromage	Yaourt bio	Fromage	Fromage bio
GOÛTER	Fruit de saison* bio	Crème chocolat	Salade de fruits de saison	Compote de poires	Fruit de saison*	
	pain/ pâte tartiner /compote	pain fromage/ compote	pain avec du chocolat/ fruit	Biscuit fruit	yaourt /biscuit /jus fruit	
Semaine du 29/04 au 04/05	<i>Repas Végétarien</i>					
	HORS D'ŒUVRE	Betteraves	Crêpe au fromage	1er mai	Salade de pamplemousse et oignons rouges	Salade grecque (concombre Fêta olives noires)
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pâtes bio à la végétarienne	Filet de colin	Fete du travail	Croc fromage	Blanquette de poisson
	PRODUIT LAITIER	-	Écrasé de brocolis	Férisé	Pommes de terre « Coin	Riz pilaf bio
	DESSERT	Fromage	Fromage bio		Fromage	Yaourt bio
GOÛTER	Compote bio	Fruit de saison * bio		Gâteau maison (anniversaire)	Fruit de saison*	
	pain avec du chocolat/ fruit	yaourt /biscuit/fruit		Biscuit fruit	pain fromage/ compote	

# MENU

## Ecole yvrac végétarien

Semaine du 01/04 au 05/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Lundi de pâques				
HORS D'ŒUVRE		Taboulé	Salade de céleri rémoulade	Carottes râpées bio	Betterave vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férialé 	Tortilla Haricots verts bio	Croc fromage Écrasé de pdt	Filet de colin au beurre blanc Riz bio	Boulette soja Frites
PRODUIT LAITIER		Petit suisse	Fromage bio	Fromage	Yaourt sucré bio
DESSERT		Fruit de saison* bio	Compote de pomme	Mousse au chocolat	Fruit de saison*
GOÛTER		pain avec du chocolat/ compote	yaourt /biscuit /jus fruit	bn/ fruit	pain/ pâte tartiner /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

## Ecole yvrac végétarien

Semaine du 08/04 au 12/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Feuilleté au fromage	Repas Végétarien Radis beurre 	Salade composée	Rosette	Menu des îles Salade bio aux accras 
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURE</b>	Filet de lieu Poêlée de légumes de saison 	Nuggets de blé Piperade et tortis bio  	Omelette Petits pois carottes	Poisson du jour Pomme de terre vapeur	Galette fromage Riz créole bio 
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage	Fromage bio 	Petit suisse	Fromage	Yaourt bio 
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison bio  	Nappé au caramel	Compote bio 	Fruit de saison* 	Gâteau renversé des îles (ananas)
<b>GOÛTER</b>	yaourt biscuit jus fruit	pain chocolat fruit	brioche pâte tartiner jus fruit	Biscuit fruit	pain fromage/ 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**

   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

## Ecole yvrac végétarien

Semaine du 15/04 au 19/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Choux blanc	Repas Végétarien Salade de pâtes bio au basilic 	Feuilleté au fromage	Charcuterie	Salade verte bio et surimi 
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURE</b>	Croc fromage Haricots beurre bio 	Fajitas végétarienne  -	Steak végétal Brocolis 	Filet de poisson à la bordelaise Blé bio 	Boulettes céréales à l'indienne Pâtes bio 
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage	Yaourt nature sucré bio 	Fromage	Petit suisse	Fromage
<b>DESSERT</b>	Crumble aux fruits	Fruit de saison* 	Île flottante	Fruit de saison* bio  	Crème caramel 
<b>GOÛTER</b>	pain avec du chocolat/ fruit	Biscuit / compote/ jus fruit	compote/ pain fromage	bn/ fruit	yaourt /biscuit/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**

 **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

## Ecole yvrac végétarien

Semaine du 22/04 au 26/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas Végétarien				
HORS D'ŒUVRE	Macédoine de légumes	Concombres 	Œufs dur mayonnaise	Pommes de terre tartare	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Quiche au fromage Salade verte bio 	Omelette Pâtes bio 	Boulettes céréales Semoule bio 	Nuggets de blé Gratin de choux fleur	Poisson meunière Courgettes sautées 
PRODUIT LAITIER	Petit suisse	Fromage	Yaourt bio 	Fromage	Fromage bio 
DESSERT	Fruit de saison* bio  	Crème chocolat	Salade de fruits de saison 	Compote de poires	Fruit de saison* 
GOÛTER	pain/ pâte tartiner /compote	pain fromage/ compote	pain avec du chocolat/ fruit	Biscuit fruit	yaourt /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

## Ecole yvrac végétarien

Semaine du 22/04 au 26/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Repas Végétarien Betteraves 	Crêpe au fromage	1er mai	Salade de pamplemousse et oignons rouges 	Salade grecque (concombre Fêta olives noires) 
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURE</b>	Pâtes bio à la végétarienne  -	Filet de colin Écrasé de brocolis 	Fete du travail Férié	Croc fromage Pommes de terre « Coin de rue »	Blanquette de poisson Riz pilaf bio 
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage	Fromage bio 		Fromage	Yaourt bio 
<b>DESSERT</b>	Compote bio 	Fruit de saison *bio 		Gâteau maison (anniversaire)	Fruit de saison* 
<b>GOÛTER</b>	pain avec du chocolat/ fruit	yaourt /biscuit/fruit		Biscuit fruit	pain fromage/ 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**

 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

	Gluten	Lait	Oeuf	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sulfites
LUNDI														
	Férié													
MARDI	Taboulé	x		x		x								x
	Tortilla	x		x				x						
	Haricots verts bio	x						x						
	Petit suisse		x											
	Fruit de saison* bio													
	pain avec du chocolat/ compote	x				x	x							
MERCREDI	Salade de céleri rémoulade		x	x		x		x						x
	Croc fromage	x	x			x								
	Écrasé de pdt	x	x					x						
	Fromage bio		x											
	Compote de pomme													
	yaourt /biscuit /jus fruit	x	x				x		x					
JEUDI	Carottes râpées bio					x								x
	Filet de colin au beurre blanc		x							x	x	x		
	Riz bio	x						x						
	Fromage		x											
	Mousse au chocolat		x	x			x							
	pain/ pâte tartiner /fruit	x				x	x							
VENDREDI	Betterave vinaigrette					x								x
	Boulette soja		x	x		x								x
	Frites													
	Yaourt sucré bio		x											
	Fruit de saison*													
	bn/ fruit	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					
	Filet de lieu													
	Poêlée de légumes de saison													
	Fromage													
	Fruit de saison bio													
	yaourt biscuit jus fruit	X	X	X										
MARDI	Radis beurre		X											
	Nuggets de blé	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Piperade et tortis bio	X						X						
	Fromage bio		X											
	Nappé au caramel		X	X										
	pain chocolat fruit	X				X		X						
MERCREDI	Salade composée	X	X	X		X	X			X	X	X		X
	Omelette	X				X		X						
	Petits pois carottes													
	Petit suisse		X											
	Compote bio													
	brioche pâte tartiner jus fruit	X	X	X		X		X						
JEUDI	Rosette		X											
	Poisson du jour	X	X							X	X	X		
	Pomme de terre vapeur													
	Fromage		X											
	Fruit de saison*													
	Biscuit fruit	X	X	X				X						
VENDREDI	Salade bio aux accras	X		X		X				X	X	X		X
	Galette fromage	X						X						
	Riz créole bio	X						X						
	Yaourt bio		X											
	Gâteau renversé des îles (ananas)	X	X	X			X							
	pain fromage/ compote	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	Choux blanc		X			X								X
	Croc fromage													
	Haricots beurre bio	X						X						
	Fromage		X											
	Crumble aux fruits	X	X				X							
	pain avec du chocolat/ fruit	X	X			X	X							
MARDI	Salade de pâtes bio au basilic	X	X	X		X								X
	Fajitas végétarienne	X	X	X		X								
	-													
	Yaourt nature sucré bio		X											
	Fruit de saison*													
	Biscuit / compote/ jus fruit	X	X	X			X							
MERCREDI	Feuilleté au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Steak végétal	X	X					X						
	Brocolis	X						X						
	Fromage		X											
	Île flottante		X	X										
	compote/ pain fromage	X	X											
JEUDI	Charcuterie	X	X		X									
	Filet de poisson à la bordelaise	X	X							X	X	X		
	Blé bio	X						X						
	Petit suisse		X											
	Fruit de saison* bio													
	bn/ fruit	X	X											
VENDREDI	Salade verte bio et surimi	X	X	X		X				X	X	X		X
	Boulettes céréales à l'indienne	X	X			X		X						
	Pâtes bio	X	X					X						
	Fromage		X											
	Crème caramel	X	X	X										
	yaourt /biscuit/fruit	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	Macédoine de légumes		X	X			X								X
	Quiche au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X						
	Salade verte bio					X									X
	Petit suisse		X												
	Fruit de saison* bio														
	pain/ pâte tartiner /compote	X	X			X		X							
MARDI	Concombres		X			X									X
	Omelette	X	X			X		X							
	Pâtes bio	X	X					X							
	Fromage		X												
	Crème chocolat		X				X								
	pain fromage/ compote	X	X												
MERCREDI	Œufs dur														
	mavonnaise			X		X									X
	Boulettes céréales	X	X	X		X		X							
	Semoule bio	X						X							
	Yaourt bio		X												
	Salade de fruits de saison														
JEUDI	pain avec du chocolat/ fruit	X	X		X		X								
	Pommes de terre tartare		X	X		X									X
	Nuggets de blé														
	Gratin de choux fleur	X	X					X							
	Fromage		X												
	Compote de poires														
VENDREDI	Biscuit fruit	X	X	X			X								
	Pâté de campagne	X		X											
	Poisson meunière	X	X							X	X	X			
	Courgettes sautées	X						X							
	Fromage bio		X												
	Fruit de saison*														
yaourt /biscuit /jus fruit	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	Betteraves		X			X								X
	Pâtes bio à la végétarienne	X	X	X		X		X						
	-													
	Fromage		X											
	Compote bio													
MARDI	Crêpe au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
	Filet de colin	X	X					X						
	Écrasé de brocolis													
	Fromage bio		X											
	Fruit de saison *bio													
MERCREDI	1er mai													
	Fete du travail													
	Férié													
	1er mai													
	Fete du travail													
JEUDI	Férié													
	1er mai													
	Fete du travail													
	Férié													
	Férié													
VENDREDI	1er mai													
	Fete du travail													
	Férié													
	Férié													
	Férié													
LUNDI	1er mai													
	Fete du travail													
	Férié													
	Férié													
	Férié													
	Férié													
	Férié													
	Férié													
	Férié													
	Férié													
MARDI	1er mai													
	Fete du travail													
	Férié													
	Férié													
	Férié													
	Férié													
	Férié													
	Férié													
	Férié													
	Férié													
MERCREDI	1er mai													
	Fete du travail													
	Férié													
	Férié													
	Férié													
	Férié													
	Férié													
	Férié													
	Férié													
	Férié													
JEUDI	1er mai													
	Fete du travail													
	Férié													
	Férié													
	Férié													
	Férié													
	Férié													
	Férié													
	Férié													
	Férié													
VENDREDI	1er mai													
	Fete du travail													
	Férié													
	Férié													
	Férié													
	Férié													
	Férié													
	Férié													
	Férié													
	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.

