

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 03/06 au 07/06	HORS D'ŒUVRE	Radis au beurre	<i>Repas Végétarien</i> Pastèque		Concombres BIO	Salade de pâtes BIO au surimi
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Filet de dinde Semoule BIO	Lasagnes Végétarienne Salade verte		Filet de lieu Pommes persillées	Emincé de bœuf Carottes vichy BIO
	PRODUIT LAITIER	Yaourt BIO	Fromage BIO		Fromage BIO	Fromage blanc BIO
	DESSERT	Fruit de saison*	Poires au chocolat		Fruit de saison*	Gâteau maison
	GOÛTER					
Semaine du 10/06 au 14/06	HORS D'ŒUVRE	Melon	Pâté de campagne		Salade de pommes de terre	Menu Grecque  Salade grecque
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Risotto aux pesto et parmesan -	Aiguillettes de colin pané Ratatouille BIO		Emincé de porc Petits pois BIO	Moussaka -
	PRODUIT LAITIER	Fromage BIO	Petit suisse BIO		Fromage BIO	Yaourt à la grecque
	DESSERT	Liégeois caramel	Fruit de saison*		Fruit de saison*	Portokalopita (gâteau à l'orange)
	GOÛTER					
<b>Fête des fruits et légumes</b>						
Semaine du 17/06 au 21/06	HORS D'ŒUVRE	Feuilletés aux légumes et mozzarella	Gaspacho		<i>Repas Végétarien</i> Concombres BIO à la crème	Melon
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Colin aux aromates Crumbles de légumes de printemps	Rôti de bœuf Pommes sautées		Chili sin carné (haricots rouge, maïs, tomates, poivrons...) Salade verte	Boulettes bœuf BIO sauce tomates basilic Riz BIO
	PRODUIT LAITIER	Fromage BIO	Fromage blanc BIO		Fromage BIO	Fromage blanc BIO
	DESSERT	Fraise	Salade de fruits frais		Abricot	Crumble de fruits de saison
	GOÛTER					
Semaine du 24/06 au 28/06	HORS D'ŒUVRE	Tomates mozzarella	<i>Repas Végétarien</i> Salade de pommes de terre		Pastèque	Coleslaw printanier (courgette, carottes, radis)
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Duo de saucisse et merguez Semoule BIO	Omelette BIO Poêle méditerranéenne		Moules Frites	Fricassée de veau Pâtes BIO
	PRODUIT LAITIER	Yaourt BIO	Fromage BIO		Fromage BIO	Fromage BIO
	DESSERT	Fruit de saison*	Fruit de saison*		Glace	Crème dessert
	GOÛTER					
Semaine du 01/07 au 05/07	HORS D'ŒUVRE	Taboulé BIO niçois	Mini-croque			
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pané de blé tomate mozzarella Haricots verts BIO	Sauté de volaille Ratouille BIO		Menu du chef	Menu du chef
	PRODUIT LAITIER	Fromage BIO	Fromage blanc BIO			
	DESSERT	Compote	Fruit de saison*			
	GOÛTER					

# MENU

## ST SAVIN

Semaine du 03/06 au 07/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Radis au beurre 	Pastèque 		Concombres BIO  	Salade de pâtes BIO au surimi 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Filet de dinde  Semoule BIO 	Lasagnes Végétarienne  Salade verte		Filet de lieu  Pommes persillées	Emincé de bœuf  Carottes vichy BIO 
PRODUIT LAITIER	Yaourt BIO 	Fromage BIO 		Fromage BIO 	Fromage blanc BIO 
DESSERT	Fruit de saison* 	Poires au chocolat		Fruit de saison* 	Gâteau maison
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**
-  **Plat végétarien**



**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

## ST SAVIN

Semaine du 10/06 au 14/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Repas Végétarien Melon 	Pâté de campagne		Salade de pommes de terre	Menu Grecque Salade grecque 
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURE</b>	Risotto aux pesto et parmesan -	Aiguillettes de colin pané Ratatouille BIO  		Emincé de porc Petits pois BIO 	Moussaka  -
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage BIO 	Petit suisse BIO 		Fromage BIO 	Yaourt à la grecque
<b>DESSERT</b>	Liégeois caramel	Fruit de saison* 		Fruit de saison* 	Portokalopita (gâteau à l'orange)
<b>GOÛTER</b>					

-  **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

## ST SAVIN

Semaine du 17/06 au 21/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilletés aux légumes et mozzarella 	Gaspacho		Concombres BIO à la crème  	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Colin aux aromates  Crumbles de légumes de printemps  	Rôti de bœuf  Pommes sautées		Chili sin carné (haricots rouge, maïs, tomates, poivrons...)   Salade verte	Boulettes bœuf BIO sauce tomates basilic   Riz BIO 
PRODUIT LAITIER	Fromage BIO 	Fromage blanc BIO 		Fromage BIO 	Fromage blanc BIO 
DESSERT	Fraise 	Salade de fruits frais 		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**

 **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

## ST SAVIN

Semaine du 24/06 au 28/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates mozzarella 	Salade de pommes de terre		Pastèque 	Coleslaw printanier (courgette, carottes, radis) 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Duo de saucisse et merguez Semoule BIO 	Omelette BIO  Poêle méditerranéenne 		Moules Frites	Fricassée de veau Pâtes BIO 
PRODUIT LAITIER	Yaourt BIO 	Fromage BIO 		Fromage BIO 	Fromage BIO 
DESSERT	Fruit de saison* 	Fruit de saison* 		Glace	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

## ST SAVIN

Semaine du 01/07 au 05/07

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Repas Végétarien</b>				
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Taboulé BIO niçois 	Mini-croque			
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURE</b>	Pané de blé tomate mozzarella Haricots verts BIO 	Sauté de volaille Ratouille BIO  		Menu du chef	Menu du chef
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage BIO 	Fromage blanc BIO 			
<b>DESSERT</b>	Compote	Fruit de saison* 			
<b>GOÛTER</b>					

 **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	Radis au beurre		x											
	Filet de dinde	x						x						
	Semoule BIO	x	x					x						
	Yaourt BIO		x											
	Fruit de saison*													
MARDI	Pastèque													
	Lasagnes Végétarienne	x	x	x		x		x						
	Salade verte					x								x
	Fromage BIO		x											
	Poires au chocolat				x		x							
MERCREDI														
JEUDI	Concombres BIO		x			x		x						
	Filet de lieu		x							x	x	x		
	Pommes persillées													
	Fromage BIO		x											
	Fruit de saison*													
VENDREDI	Salade de pâtes BIO au surimi	x	x	x		x				x	x	x		
	Emincé de bœuf													
	Carottes vichy BIO	x						x						
	Fromage blanc BIO		x											
	Gâteau maison	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.

## 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 pesto et parmesan	x	x					x						
	-													
	Fromage BIO		x											
	Liégeois caramel		x			x								
MARDI	Pâté de campagne	x	x	x		x								
	Aiguillettes de colin pané	x	x							x	x	x		
	Ratatouille BIO	x						x						
	Petit suisse BIO		x											
	Fruit de saison*													
MERCREDI														
JEUDI	Salade de pommes de terre		x	x		x								x
	Emincé de porc	x	x					x						
	Petits pois BIO													
	Fromage BIO		x											
	Fruit de saison*													
VENDREDI	Salade grecque		x			x								x
	Moussaka	x	x					x						
	-													
	Yaourt à la grecque		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

*ne pouvons pas exclure une présence occasionnelle de autres ingrédients allergènes qui seront interdits lors de la formulation 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		
	Crumbles de légumes de									X				
	Fromage BIO		X											
	Fraise													
MARDI	Gaspacho	X						X						
	Rôti de bœuf													
	Pommes sautées													
	Fromage blanc BIO		X											
	Salade de fruits frais													
MERCREDI														
JEUDI	Concombres BIO à la crème		X			X								X
	Chili sin carné (haricots rouge.	X	X					X						
	Salade verte					X								X
	Fromage BIO		X											
	Abricot													
VENDREDI	Melon													
	Boulettes bœuf BIO sauce tomates	X	X		X			X						
	Riz BIO	X						X						
	Fromage blanc BIO		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
	Duo de saucisse et merguez													
	Semoule BIO	X	X					X						
	Yaourt BIO		X											
	Fruit de saison*													
MARDI	Salade de pommes de terre	X	X	X		X				X	X	X		X
	Omelette BIO Poêle méditerranéenne	X						X						
	Fromage BIO		X											
	Fruit de saison*													
MERCREDI														
JEUDI	Pastèque													
	Moules	X	X					X		X	X	X		
	Frites													
	Fromage BIO		X											
	Glace	X	X			X	X							
VENDREDI	Coleslaw printanier (courgette)			X		X								X
	Fricassée de veau	X	X					X						
	Pâtes BIO	X	X					X						
	Fromage BIO		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

														
LUNDI	Taboulé BIO niçois	X	X	X		X								X
	Pané de blé tomate mozzarella	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Haricots verts BIO	X						X						
	Fromage BIO		X											
	Compote													
MARDI	Mini-croque	X	X											
	Sauté de volaille	X	X					X						
	Ratouille BIO	X						X						
	Fromage blanc BIO		X											
	Fruit de saison*													
MERCREDI														
JEUDI	Menu du chef													
VENDREDI	Menu du chef													

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.