



Menus du mois de mai












ST SAVIN

	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	Axoa de veau Boulgour BIO	Radis Croq'sel	Férié	Ascension
	PRODUIT LAITIER	Fromage BIO	Croq' fromager Salade		Férié
	DESSERT	Fruit de saison*	Fromage BIO		
	GOÛTER		Gâteau maison		
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	Salade de concombres	Toast aux rillettes de thon	Gaspacho
		Haricots verts BIO	Bolognaise végétale	Rôti bœuf	Riz à l'espagnol (chorizo, volaille, fruits de mer)
	PRODUIT LAITIER	Petit suisse BIO	Pâtes BIO	Gratin de courgettes BIO	-
	DESSERT	Compote BIO	Fromage BIO	Yaourt aromatisé BIO	Fromage BIO
GOÛTER		Fruit de saison*	Fruit de saison*	Crème catalane	
Semaine du 20/05 au 24/05	HORS D'ŒUVRE		<i>Repas Végétarien</i>		
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férié	Salade de pois chiches	Coleslaw BIO	Salade croûtons et dés de fromage
	PRODUIT LAITIER		Quiche au fromage Salade	Fricassée de bœuf Petits pois BIO	Poisson Cœur de Blé
	DESSERT		Fromage BIO	Fromage BIO	Fromage BIO
	GOÛTER		Fruit de saison*	Gâteau maison	Fruit de saison*
Semaine du 27/05 au 31/05	HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Concombre vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Tomates au maïs
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Émincé de dinde provençale Ratatouille	Rôti de veau Tortis BIO	Chili sin carne Riz BIO	Poisson bordelaise Courgettes sautées BIO
	PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré BIO	Fromage BIO	Petit suisse BIO	Fromage BIO
	DESSERT	Fruit de saison*	Crème vanille	Fruit de saison*	Gâteau d'anniversaire
	GOÛTER				

MENU

ST SAVIN

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	Axoa de veau   Boulgour BIO 	Croq' fromager  Salade	Férié	Ascension	Férié
PRODUIT LAITIER	Fromage BIO 	Fromage BIO 			
DESSERT	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**



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 13/05 au 17/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé BIO  	Repas Végétarien Salade de concombres 		Toast aux rillettes de thon 	Menu espagnol  Gaspacho 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poisson meunière Haricots verts BIO 	Bolognaise végétale  Pâtes BIO 		Rôti bœuf Gratin de courgettes BIO  	Riz à l'espagnol (chorizo, volaille, fruits de mer) 
PRODUIT LAITIER	Petit suisse BIO 	Fromage BIO 		Yaourt aromatisé BIO	Fromage BIO 
DESSERT	Compote BIO 	Fruit de saison* 		Fruit de saison* 	Crème catalane 
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 20/05 au 24/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Repas Vegetarien Salade de pois chiches 		Coleslaw BIO 	Salade croûtons et dés de fromage 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férié	Quiche au fromage  Salade 		Fricassée de bœuf Petits pois BIO 	Poisson Cœur de Blé
PRODUIT LAITIER		Fromage BIO 		Fromage BIO 	Fromage BIO 
DESSERT		Fruit de saison* 		Gâteau maison 	Fruit 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**

   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

ST SAVIN

Semaine du 27/05 au 31/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Concombre vinaigrette  		Œuf dur mayonnaise	Tomates au maïs 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Émincé de dinde provençale   Ratatouille  	Rôti de veau  Tortis BIO 		Chili sin carne   Riz BIO 	Poisson bordelaise  Courgettes sautées BIO 
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré BIO 	Fromage BIO 		Petit suisse BIO 	Fromage BIO 
DESSERT	Fruit de saison* 	Crème vanille		Fruit de saison* 	Gâteau d'anniversaire 
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**

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
	Axoia de veau	X						X						
	Boulgour BIO	X	X					X						
	Fromage BIO		X											
	Fruit de saison*													
MARDI	Radis Croq'sel													
	Croq' fromager	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Salade					X								X
	Fromage BIO		X											
	Gâteau maison	X	X	X	X		X		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.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	 Gluten	 Lait	 Oeuf	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques	 Céleri	 Sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	 Sulfites
LUNDI	Taboulé BIO	X		X		X	X							X
	Poisson meunière	X	X							X	X	X		
	Haricots verts BIO	X						X						
	Petit suisse BIO		X											
	Compote BIO													
MARDI	Salade de concombres		X			X								X
	Bolognaise végétale	X	X		X			X						
	Pâtes BIO	X	X					X						
	Fromage BIO		X											
	Fruit de saison*													
MERCREDI														
JEUDI	Toast aux rillettes de thon	X	X	X		X				X	X	X		X
	Rôti bœuf													
	Gratin de courgettes BIO	X	X					X						
	Yaourt aromatisé BIO		X											
	Fruit de saison*													
VENDREDI	Gaspacho													
	Riz à l'espagnol (chorizo, vollaile.	X						X		X	X	X		
	-													
	Fromage BIO		X											
Crème catalane		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 de pois chiches		X	X		X								X
	Quiche au fromage	X	X	X	X			X						
	Salade					X								X
	Fromage BIO		X											
	Fruit de saison*													
MERCREDI														
JEUDI	Coleslaw BIO		X	X		X								X
	Fricassée de bœuf	X	X					X						
	Petits pois BIO	X						X						
	Fromage BIO		X											
	Gâteau maison	X	X	X	X		X		X					
VENDREDI	Salade croustons et dés de fromage	X	X			X								X
	Poisson	X								X	X	X		
	Cœur de Blé	X						X						
	Fromage BIO		X											
	Fruit de saison*													

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	Feuilleté au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Emincé de dinde provençale					X								X
	Ratatouille													
	Yaourt nature sucré BIO		X											
	Fruit de saison*													
MARDI	Concombre vinaigrette		X			X								X
	Rôti de veau													
	Tortis BIO	X	X					X						
	Fromage BIO		X											
	Crème vanille		X			X								
MERCREDI														
JEUDI	Oeuf dur mayonnaise			X		X								X
	Chili sin carne	X						X						
	Riz BIO	X						X						
	Petit suisse BIO		X											
	Fruit de saison*													
VENDREDI	Tomates au maïs					X								X
	Poisson bordelaise	X	X							X	X	X		
	Courgettes sautées BIO	X						X						
	Fromage BIO		X											
	Gâteau d'anniversaire	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.