

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 03/06 au 07/06	HORS D'ŒUVRE	Radis au beurre	Pastèque	Concombres	Salade de pâtes au de surimi
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Filet de dinde Semoule	Lasagnes de légumes Salade verte	Filet de lieu Pommes persillées	Emincé de bœuf Carottes vichy
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse
	DESSERT	Fruit de saison*	Poires au chocolat	Fruit de saison*	Gâteau maison
	GOÛTER				
Semaine du 10/06 au 14/06	<i>Repas Végétarien</i>				
	HORS D'ŒUVRE	Melon	Pâté de campagne	Salade de pommes de terre	Menu Grecque 
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Risotto aux champignons et parmesan	Aiguillettes de colin pané	Joue de porc	Moussaka
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage
	DESSERT	Liégeois caramel	Fruit de saison*	Fruit de saison*	Portokalopita (gâteau à l'orange)
GOÛTER					
Fête des fruits et légumes					
Semaine du 17/06 au 21/06	<i>Repas Végétarien</i>				
	HORS D'ŒUVRE	Feuilletés aux légumes et mozzarella	Gaspacho	Concombres à la crème	Melon
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Colin aux aromates	Rôti de bœuf	Enchiladas mexicaines (haricots rouge, maïs, tomates, poivrons...)	Boulettes bœuf sauce tomates basilic
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Petit Suisse	Fromage	Fromage
	DESSERT	Fraise	Salade de fruits frais	Abricot	Crumble de fruits de saison
GOÛTER					
Semaine du 24/06 au 28/06	<i>Repas Végétarien</i>				
	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	Omelette Poêle méditerranéenne	Poisson façon "fish and chips" Frites	Fricassée de veau Pâtes
	PRODUIT LAITIER	Petit suisse	Fromage	Fromage	Fromage
	DESSERT	Fruit de saison*	Fruit de saison*	Glace	Crème dessert
GOÛTER					
Semaine du 01/07 au 05/07	<i>Repas Végétarien</i>				
	HORS D'ŒUVRE	Taboulé niçois	Mini-croque	Salade composée	Pastèque
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pané de blé tomate mozzarella Haricots verts	Sauté de volaille Ratouille	Hachis parmentier	Pizza au poulet et légumes du soleil Salade verte
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse
	DESSERT	Compote	Fruit de saison*	Crème caramel	Mousse aux fruits rouges
GOÛTER					

MENU

Aillas

Semaine du 03/06 au 07/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Radis au beurre 	Pastèque 		Concombres 	Salade de pâtes au de surimi 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Filet de dinde  Semoule 	Lasagnes de légumes  Salade verte 		Filet de lieu Pommes persillées	Emincé de bœuf  Carottes vichy 
PRODUIT LAITIER	Fromage 	Fromage		Fromage 	Petit suisse
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 !**

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

MENU

Aillas

Semaine du 10/06 au 14/06

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

Aillas

Semaine du 17/06 au 21/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilletés aux légumes et mozzarella 	Gaspacho 		Repas Vegetarien Concombres à la crème 	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Colin aux aromates Crumbles de légumes de printemps  	Rôti de bœuf    Pommes sautées		Enchiladas mexicaines (haricots rouge, maïs, tomates)   Salade verte	Boulettes bœuf sauce tomates basilic  Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage 	Petit Suisse		Fromage 	Fromage
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**
-    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 SOUHAITE
UN BON APPÉTIT !**

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

MENU

Aillas

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 	Omelette  Poêle méditerranéenne  		Poisson façon "fish and chips" Frites	Fricassée de veau    Pâtes 
PRODUIT LAITIER	Petit suisse	Fromage 		Fromage	Fromage 
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

Aillas

Semaine du 24/06 au 28/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Repas Végétarien Taboulé niçois 	Mini-croque		Salade composée 	Pastèque 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pané de blé tomate mozzarella  Haricots verts 	Sauté de volaille  Ratouille 		Hachis parmentier  	Pizza au poulet et légumes du soleil  Salade verte 
PRODUIT LAITIER	Fromage 	Fromage		Fromage 	Petit suisse
DESSERT	Compote	Fruit de saison* 		Crème caramel 	Mousse aux fruits rouges  
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	Radis au beurre		x												
	Filet de dinde	x							x						
	Semoule	x	x						x						
	Fromage		x												
	Fruit de saison*														
MARDI	Pastèque														
	Lasagnes de légumes	x	x	x			x		x						
	Salade verte						x								x
	Fromage		x												
	Poires au chocolat					x		x							
MERCREDI															
JEUDI	Concombres		x				x		x						
	Filet de lieu		x								x	x	x		
	Pommes persillées														
	Fromage		x												
	Fruit de saison*														
VENDREDI	Salade de pâtes au de surimi	x	x	x			x				x	x	x		
	Emincé de bœuf														
	Carottes vichy	x							x						
	Petit suisse		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	 Ouf	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques	 Céleri	 Sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	 Sulfites
LUNDI	Melon													
	Risotto aux champignons et parmesan	X	X					X						
	-													
	Fromage		X											
	Liégeois caramel		X			X								
MARDI	Pâté de campagne	X	X	X		X								
	Aiguillettes de colin pané	X	X							X	X	X		
	Ratatouille	X						X						
	Petit suisse		X											
	Fruit de saison*													
MERCREDI														
JEUDI	Salade de pommes de terre		X	X		X								X
	Joue de porc	X	X					X						
	Petits pois													
	Fromage		X											
	Fruit de saison*													
VENDREDI	Salade grecque		X			X								X
	Moussaka	X	X					X						
	-													
	Fromage		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

peutrons pas exclure une présence occasionnelle à 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	Feuilletés aux légumes et	X	X	X		X	X	X	X	X						
	Colin aux aromates	X	X								X	X	X			
	Crumbles de légumes de										X					
	Fromage		X													
	Fraise															
MARDI	Gaspacho	X							X							
	Rôti de bœuf															
	Pommes sautées															
	Petit Suisse		X													
	Salade de fruits frais															
MERCREDI																
JEUDI	Concombres à la crème		X				X									X
	Enchiladas mexicaines	X	X						X							
	Salade verte						X									X
	Fromage		X													
	Abricot															
VENDREDI	Melon															
	Boulettes bœuf sauce tomates	X	X			X			X							
	Riz	X							X							
	Fromage		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

															
LUNDI	Tomates mozzarella		X				X								X
	Duo de saucisse et merguez														
	Semoule	X	X					X							
	Petit suisse		X												
	Fruit de saison*														
MARDI	Salade de pommes de terre	X	X	X		X				X	X	X			X
	Omelette		X	X											
	Poêle méditerranéenne	X						X							
	Fromage		X												
	Fruit de saison*														
MERCREDI															
JEUDI	Pastèque														
	Poisson façon "fish and chips"	X	X							X	X	X			
	Frites														
	Fromage		X												
	Glace	X	X			X		X							
VENDREDI	Coleslaw printanier (courgette)			X		X									X
	Fricassée de veau	X	X					X							
	Pâtes	X	X					X							
	Fromage		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 niçois	X	X	X		X								X
	Pané de blé tomate mozzarella	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Haricots verts	X						X						
	Fromage		X											
	Compote													
MARDI	Mini-croque	X	X											
	Sauté de volaille	X	X					X						
	Ratouille	X						X						
	Fromage		X											
	Fruit de saison*													
MERCREDI														
JEUDI	Salade composée	X	X	X		X	X			X	X	X		X
	Hachis parmentier	X	X					X						
	Fromage		X											
	Crème caramel		X	X		X								
VENDREDI	Pastèque													
	Pizza au poulet et légumes du soleil	X	X		X	X		X						
	Salade verte					X								X
	Petit suisse		X											
	Mousse aux fruits rouges	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.