



MENU

Menus du mois de août















yvrac


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 5 août au 9 août	HORS D'ŒUVRE				
	PLAT CHAUD ET GARNITURE				
	PRODUIT LAITIER				
	DESSERT				
	GOÛTER				
Semaine du 12 août au 16 août	HORS D'ŒUVRE			Féerie	
	PLAT CHAUD ET GARNITURE				
	PRODUIT LAITIER				
	DESSERT				
	GOÛTER				
Semaine du 19 août au 23 août	HORS D'ŒUVRE				
	PLAT CHAUD ET GARNITURE				
	PRODUIT LAITIER				
	DESSERT				
	GOÛTER				
Semaine du 26 août au 30 août	HORS D'ŒUVRE	Pastèque	<i>Menu végétarien</i> Concombres à la crème	Feuilleté au fromage	Salade de riz bio
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Colin d'alaska à la provençale	Sauté de légumineuses au curry	Jambon braisée	Boulette d'agneau
	PRODUIT LAITIER	Pâtes bio	Semoule bio	Haricots verts bio	Poêlée du soleil
	DESSERT	Fromage	Fromage blanc bio	Petit suisse	Fromage bio
	GOÛTER	Fruit de saison*bio	Biscuit bio	Salade de fruits frais	Glace

MENU

yvrac

Semaine du 26 août au 30 août

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pastèque 	Concombres à la crème 	Feuilleté au fromage	Salade de riz bio 	
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Colin d'alaska à la provençale Pâtes bio 	Sauté de légumineuses au curry Semoule bio 	Jambon braisée Haricots verts bio  	Boulette d'agneau Poêlée du soleil 	Menu du chef
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage blanc bio 	Petit suisse	Fromage bio 	
DESSERT	Fruit de saison* bio  	Biscuit bio 	Salade de fruits frais 	Glace	
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	Pastèque														
	Colin d'alaska à la provençale	X	X						X		X	X	X		
	Pâtes bio	X	X						X						
	Fromage		X												
	Fruit de saison* bio														
MARDI	Concombres à la crème		X				X								X
	Sauté de légumineuses au Semoule bio	X							X						
	Fromage blanc bio	X	X						X						
	Biscuit bio	X	X	X	X			X							
MERCREDI	Feuilleté au fromage	X	X	X	X		X	X	X	X					
	Jambon braisée	X							X						
	Haricots verts bio	X							X						
	Petit suisse		X												
	Salade de fruits frais														
JEUDI	Salade de riz bio	X	X	X			X								X
	Boulette d'agneau	X				X			X						
	Poêlée du soleil	X							X						
	Fromage bio		X												
	Glace	X	X					X							
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.