

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Semaine du 8 juillet au 12 juillet	HORS D'ŒUVRE	Concombres	Salade de pâtes bio	Salade composée	Tomates vinaigrettes	Pâté de campagne
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Jambon grillé Pommes au four	Sauté de bœuf Carottes bio	Emincé de dinde Blé bio	Nuggets de blé Courgettes sautés	Filet de colin Piperade et tortis bio
	PRODUIT LAITIER	Fromage bio	Fromage	Fromage	Petit suisse	Glace
	DESSERT	Liégeois au chocolat	Fruit de saison* bio	Compote bio	Gateau maison	Fruit de saison*
	GOÛTER	yaourt biscuit jus fruit	Choco jus fruit	Pain choco fruit	Chausson pomme	Pain fromge compote
Semaine du 15 juillet au 19 juillet	HORS D'ŒUVRE	Gaspacho	<i>Repas végétarien</i> Salade de lentilles	Pastèque	Melon	Taboulé bio
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Paupiette de la mer Riz bio	Omelette Salade verte bio	Haut de cuisse de poulet Petits pois carottes	Escalope de porc moutarde Pommes de terre vapeur	Cordon bleu Haricots verts bio
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Yaourt bio	Fromage	Fromage bio	Fromage blanc bio
	DESSERT	Fruit de saison* bio	Biscuit	Glace	Yaourt aromatisé	Fruit de saison*
	GOÛTER	Yaourt cake jus fruit	Pain pate tartiner fruit	Croissant jus fruit	Choco jus fruit	Pain fromage fruit
Semaine du 22 juillet au 26 juillet	HORS D'ŒUVRE	Concombres vinaigrette	Melon	Râpée de carottes bio et courgettes	Salade de surimi	Carpaccio de tomate
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pâtes océanes bio -	Rôti de bœuf froid bio Salade de riz estivale bio	Steak de veau sauce tomate Pommes rissolées	Escalope viennoise Courgettes	Lasagne de légumes Salade verte bio
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage bio	Yaourt aromatisé	Fromage
	DESSERT	Fruit	Glace	Fruit de saison*	Biscuit bio	Fruit de saison* bio
	GOÛTER	Petit suisse brioche jus fruit	Pain chocolat fruit	Pain fromage fruit	Donuts fruit	Choco jus fruit
Semaine du 29 juillet au 2 aout	HORS D'ŒUVRE	Salade composée	<i>Repas végétarien</i> Pastèque	Concombres sauce grecque	Salade de pâtes bio	Melon
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Hachis parmentier	Croustillant tomate-mozarella Ratatouille	Volaille rôtie Pâtes bio	Chipolatas Poêlée de courgettes et aubergines	Fish and chips Frites
	PRODUIT LAITIER	Fromage bio	Fromage blanc bio	Fromage	Fromage	Yaourt bio
	DESSERT	Fruit de saison*	Biscuit bio	Salade de fruits frais	Glace	Fruit de saison*
	GOÛTER	Pain chocolat compote	Pain fromage fruit	Yaourt biscuit jus fruit	Croissant jus fruit	Pain au lait pate tartiner fruit

MENU

Alsh Yvrac

Semaine du 8 juillet au 12 juillet

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombres 	Salade de pâtes bio 	Salade composée 	Tomates vinaigrettes 	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Jambon grillé Pommes au four	Sauté de bœuf Carottes bio 	Emincé de dinde Blé bio 	Nuggets de blé Courgettes sautés 	Filet de colin Piperade et tortis bio 
PRODUIT LAITIER	Fromage bio 	Fromage	Fromage	Petit suisse	Glace
DESSERT	Liégeois au chocolat	Fruit de saison* bio 	Compote bio 	Gâteau maison 	Fruit de saison* 
GOÛTER	yaourt biscuit jus fruit	Choco jus fruit	Pain choco fruit	Chausson pomme	Pain fromge 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

Aish Yvrac

Semaine du 15 juillet au 19 juillet

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Gaspacho	Salade de lentilles	Pastèque 	Melon 	Taboulé bio 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Paupiette de la mer Riz bio 	Omelette Salade verte bio 	Haut de cuisse de poulet Petits pois carottes	Escalope de porc moutarde Pommes de terre vapeur	Cordon bleu Haricots verts bio  
PRODUIT LAITIER	Fromage	Yaourt bio 	Fromage	Fromage bio 	Fromage blanc bio 
DESSERT	Fruit de saison* bio  	Biscuit	Glace	Yaourt aromatisé	Fruit de saison* 
GOÛTER	Yaourt cake jus fruit	Pain pate tartiner fruit	Croissant jus fruit	Choco jus fruit	Pain fromage 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

Aish Yvrac

Semaine du 22 juillet au 26 juillet

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombres vinaigrette 	Melon 	Râpée de carottes bio et courgettes 	Salade de surimi	Carpaccio de tomate 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pâtes océanes bio 	Rôti de bœuf froid bio  Salade de riz estivale bio 	Steak de veau sauce tomate Pommes rissolées	Escalope viennoise Courgettes 	Lasagne de légumes  Salade verte bio 
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage bio 	Yaourt aromatisé	Fromage
DESSERT	Fruit	Glace	Fruit de saison* 	Biscuit bio 	Fruit de saison* bio  
GOÛTER	Petit suisse brioche jus fruit	Pain chocolat fruit	Pain fromage fruit	Donuts fruit	Choco 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**

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

Aish Yvrac

Semaine du 29 juillet au 2 aout

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade composée	Pastèque 	Concombres sauce grecque 	Salade de pâtes bio 	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Hachis parmentier	Croustillant tomate-mozarella Ratatouille 	Volaille rôtie Pâtes bio 	Chipolatas Poêlée de courgettes et aubergines 	Fish and chips Frites
PRODUIT LAITIER	Fromage bio 	Fromage blanc bio 	Fromage	Fromage	Yaourt bio 
DESSERT	Fruit de saison* 	Biscuit bio 	Salade de fruits frais 	Glace	Fruit de saison* 
GOÛTER	Pain chocolat compote	Pain fromage fruit	Yaourt biscuit jus fruit	Croissant jus fruit	Pain au lait pate 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.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	Gluten	Lait	Oeuf	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sulfites
LUNDI	Concombres		x			x								x
	Jambon grillé	x						x						
	Pommes au four													
	Fromage bio		x											
	Liégeois au chocolat		x			x	x							
	yaourt biscuit jus fruit													
MARDI	Salade de pâtes bio	x	x	x		x								x
	Sauté de bœuf													
	Carottes bio	x						x						
	Fromage		x											
	Fruit de saison*bio													
	Choco jus fruit													
MERCREDI	Salade composée	x	x	x		x	x			x	x	x		x
	Emincé de dinde	x	x					x						
	Blé bio	x	x					x						
	Fromage		x											
	Compote bio													
	Pain choco fruit													
JEUDI	Tomates vinaigrettes					x								x
	Nuggets de blé	x	x	x	x	x	x	x	x					
	Courgettes sautés	x						x						
	Petit suisse		x											
	Gateau maison	x	x	x			x		x					
	Chausson pomme													
VENDREDI	Pâté de campagne	x	x		x									
	Filet de colin									x	x	x		
	Piperade et tortis bio	x	x					x						
	Glace		x											
	Fruit de saison*													
	Pain fromge compote													

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														
Gaspacho														
Paupiette de la mer	x	x	x		x					x	x	x		
Riz bio	x							x						
Fromage		x												
Fruit de saison* bio														
Yaourt cake jus fruit														
MARDI														
Salade de lentilles	x		x			x								x
Omelette		x	x											
Salade verte bio	x							x						
Yaourt bio		x												
Biscuit	x	x	x				x		x					
Pain pate tartiner fruit														
MERCREDI														
Pastèque														
Haut de cuisse de poulet														
Petits pois carottes	x							x						
Fromage		x												
Glace		x			x									
Croissant jus fruit														
JEUDI														
Melon														
Escalope de porc moutarde	x							x						
Pommes de terre vapeur														
Fromage bio		x												
Yaourt aromatisé		x	x											
Choco jus fruit														
VENREDI														
Taboulé bio			x			x								x
Cordon bleu	x	x	x	x	x	x	x	x	x					
Haricots verts bio	x							x						
Fromage blanc bio		x												
Fruit de saison*														
Pain fromage fruit														

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	Concombres vinaigrette					X								X
	Pâtes océanes bio	X	X		X					X	X	X		
	-													
	Fromage		X											
	Fruit													
MARDI	Petit suisse brioche ius fruit													
	Melon													
	Rôti de bœuf froid bio													
	Salade de riz estivale bio	X	X	X		X				X	X	X		X
	Fromage		X											
	Glace	X	X				X							
MERCREDI	Pain chocolat fruit													
	Râpée de carottes bio et courgettes					X								X
	Steak de veau sauce tomate	X						X						
	Pommes rissolées													
	Fromage bio		X											
	Fruit de saison*													
JEUDI	Pain fromage fruit													
	Salade de surimi	X	X	X		X				X	X	X		X
	Escalope viennoise	X	X	X										
	Courgettes	X						X						
	Yaourt aromatisé		X											
	Biscuit bio	X	X	X	X		X							
VENDREDI	Donuts fruit													
	Carpaccio de tomate					X								X
	Lasagne de légumes	X	X	X	X			X						
	Salade verte bio					X								X
	Fromage		X											
	Fruit de saison* bio													
Choco jus fruit														

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	Salade composée	x	x	x		x								x
	Hachis parmentier	x	x					x						
	Fromage bio		x											
	Fruit de saison*													
	Pain chocolat compote													
MARDI	Pastèque													
	Croustillant tomate-mozarella	x	x	x	x	x	x	x						
	Ratatouille													
	Fromage blanc bio		x											
	Biscuit bio	x	x	x			x							
	Pain fromage fruit													
MERCREDI	Concombres sauce grecque		x			x								x
	Volaille rôtie													
	Pâtes bio	x	x					x						
	Fromage		x											
	Salade de fruits frais													
	Yaourt biscuit jus fruit													
JEUDI	Salade de pâtes bio	x	x	x		x		x						x
	Chipolatas													
	Poêlée de courgettes et	x						x						
	Fromage		x											
	Glace	x	x				x							
	Croissant jus fruit													
VENDREDI	Melon													
	Fish and chips	x								x	x	x		
	Frites													
	Yaourt bio		x											
	Fruit de saison*													
	Pain au lait pate tartiner fruit													

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.