

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Semaine du 03/06 au 07/06	<i>Repas Végétarien</i>					
	HORS D'ŒUVRE	Radis au beurre	Pastèque	Bruschetta	Concombres	Salade de pâtes bio au surimi
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	filet dinde au curry	Lasagnes de légumes	Escalope de porc	Filet de lieu	Emincé de bœuf provençal
	PRODUIT LAITIER	Semoule bio	Salade verte bio	Haricots verts bio	Pommes persillées	Carottes vichy bio
	DESSERT	Yaourt bio	Fromage	Fromage	Fromage bio	Fromage blanc
GOÛTER	Fruit de saison*	Poires au chocolat	Crème caramel	Fruit de saison* bio	Gâteau maison	
	Pain fromage banane Yaourt biscuit jus fruit Pain pate tartiner fruit choco jus fruit Brioche chocolat fruit					
Semaine du 10/06 au 14/06	<i>Repas Végétarien</i>					
	HORS D'ŒUVRE	Melon	Salade composée	Salade de tomates	Salade de pommes de terre	Menu Grecque
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Risotto aux champignons et parmesan	Aiguillettes de colin pané	Haut de cuisse de poulet	Joue de porc	Moussaka
	PRODUIT LAITIER	-	Ratatouille	Pâtes bio	Petits pois	-
	DESSERT	Fromage bio	Petit suisse	Fromage	Fromage	Yaourt à la grecque
GOÛTER	Liégeois chocolat	Fruit de saison* bio	Compote bio	Fruit de saison*	Portokalopita (gâteau à l'orange)	
	Pain pate tartiner Pain fromage fruit Yaourt biscuit jus fruit Croissant fruit Pain au lait chocolat jus fruit					
<b>Fête des fruits et légumes</b>						
Semaine du 17/06 au 21/06	<i>Repas Végétarien</i>					
	HORS D'ŒUVRE	Feuilletés aux légumes et mozzarella	Gaspacho	Pastèque	Concombres à la crème	Melon
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Colin aux aromates	Roti bœuf bio	Pizza poulet légumes du soleil	Enchiladas mexicaines (haricots rouge, maïs, tomates, poivrons...)	Boulettes boeuf sauce tomates basilic
	PRODUIT LAITIER	légumes de printemps	Pommes sautées	Salade verte bio	Salade verte bio	Riz bio
	DESSERT	Fromage bio	Fromage blanc bio	Fromage	Fromage	petit suisse
GOÛTER	Fraise	Salade de fruits frais	Mousse aux fruits rouges	Abricot	Crumble de fruits de saison	
	Yaourt biscuit jus fruit Pain chocolat fruit Pain confiture petit suisse choco fruit Pain au lait pate tartiner jus fruit					
Semaine du 24/06 au 28/06	<i>Repas Végétarien</i>					
	HORS D'ŒUVRE	Tomates mozzarella	Salade de blé	Rillettes de thon	Pastèque	Coleslaw
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Volaille plancha	Omelette campagnarde	Saucisses	Moules	Fricassé de veau
	PRODUIT LAITIER	Semoule bio	Salade bio	Julienne de Légumes	Frites	Pâtes bio
	DESSERT	Yaourt bio	Fromage	Fromage	Fromage bio	Fromage
GOÛTER	Fruit de saison*	Fruit de saison* bio	Salade de fruits rouges	Glace	Crème dessert	
	Brioche chocolat fruit Pain fromage compote Yaourt biscuit jus fruit Croissant fruit Pain pate tartiner jus fruit					
Semaine du 01/07 au 05/07	<i>Repas Végétarien</i>					
	HORS D'ŒUVRE	Taboulé bio niçois	Toast chèvre miel	Salade composée		
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pané de blé tomate mozzarella	Sauté de volaille	Hachis parmentier	Menu du chef	Menu du chef
	PRODUIT LAITIER	Haricots verts bio	Ratatouille	-		
	DESSERT	Fromage	Fromage blanc	Yaourt aromatisé		
GOÛTER	Compote bio	Fruit de saison* bio	Biscuit bio			
	Pain au lait chocolat fruit Pain fromage banane Pain pate tartiner jus fruit choco fruit Gouter					

# MENU

## Restaurant scolaire yvrac

Semaine du 03/06 au 07/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Radis au beurre 	Pastèque 	Bruschetta 	Concombres  	Salade de pâtes bio au surimi 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	filet dinde au curry  Semoule bio 	Lasagnes de légumes    Salade verte bio 	Escalope de porc  Haricots verts bio 	Filet de lieu  Pommes persillées 	Emincé de bœuf provençal  
PRODUIT LAITIER	Yaourt bio 	Fromage	Fromage	Fromage bio 	Fromage blanc
DESSERT	Fruit de saison* 	Poires au chocolat 	Crème caramel	Fruit de saison* bio   	Gâteau maison 
GOÛTER	Pain fromage banane	Yaourt biscuit jus fruit	Pain pate tartiner fruit	choco jus fruit	Brioche chocolat fruit

-  **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison
  -  **Spécialité Traditionnelle Garantie**
  -  **Préparation maison**
  -  **Produits locaux**
  -  **Produits BIO**
  -  **Appellation d'Origine Protégée**
  -  **Indication géographique protégée**
  -  **Label Rouge**
  -  **Appellation d'Origine Contrôlée**
  -  **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

Restaurant scolaire yvrac

Semaine du 10/06 au 14/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Repas Végétarien Melon 	Salade composée 	Salade de tomates  	Salade de pommes de terre 	Menu Grecque Salade grecque 
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURE</b>	Risotto aux champignons et parmesan  -	Aiguillettes de colin pané   Ratatouille 	Haut de cuisse de poulet   Pâtes bio 	Joue de porc  Petits pois	Moussaka  -
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage bio 	Petit suisse	Fromage	Fromage	Yaourt à la grecque
<b>DESSERT</b>	Liégeois chocolat	Fruit de saison* bio  	Compote bio 	Fruit de saison*  	Portokalopita (gâteau à l'orange) 
<b>GOÛTER</b>	Pain pate tartiner	Pain fromage fruit	Yaourt biscuit jus fruit	Croissant fruit	Pain au lait chocolat 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**



**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

Restaurant scolaire yvrac

Semaine du 17/06 au 21/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilletés aux légumes et mozzarella 	Gaspacho 	Pastèque 	Concombres à la crème  	Melon  
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Colin aux aromates légumes de printemps	Roti bœuf bio  Pommes sautées	Pizza poulet légumes du soleil  Salade verte bio   	Enchiladas mexicaines (haricots rouge, maïs, tomates)  Salade verte bio   	Boulettes boeuf sauce tomates basilic  Riz bio 
PRODUIT LAITIER	Fromage bio 	Fromage blanc bio 	Fromage	Fromage	petit suisse
DESSERT	Fraise  	Salade de fruits frais  	Mousse aux fruits rouges 	Abricot  	Crumble de fruits de saison 
GOÛTER	Yaourt biscuit jus fruit	Pain chocolat fruit	Pain confiture petit suisse	choco fruit	Pain au lait pate tartiner 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**
  -  **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

Restaurant scolaire yvrac

Semaine du 24/06 au 28/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates mozzarella   	Salade de blé 	Rillettes de thon 	Pastèque 	Coleslaw  
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Volaille plancha   Semoule bio 	Omelette campagnarde  Salade bio   	Saucisses Julienne de Légumes	Moules Frites	Fricassé de veau  Pâtes bio 
PRODUIT LAITIER	Yaourt bio 	Fromage	Fromage	Fromage bio 	Fromage
DESSERT	Fruit de saison*  	Fruit de saison* bio    	Salade de fruits rouges 	Glace	Crème dessert
GOÛTER	Brioche chocolat fruit	Pain fromage compote	Yaourt biscuit jus fruit	Croissant fruit	Pain pate tartiner 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**



**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

## Restaurant scolaire yvrac

Semaine du 24/06 au 28/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Repas Végétarien Taboulé bio niçois 	Toast chèvre miel 	Salade composée  		
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURE</b>	Pané de blé tomate mozzarella Haricots verts bio 	Sauté de volaille Ratatouille   	Hachis parmentier  -	Menu du chef	Menu du chef
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage	Fromage blanc	Yaourt aromatisé		
<b>DESSERT</b>	Compote bio	Fruit de saison*bio   	Biscuit bio 		
<b>GOÛTER</b>	Pain au lait chocolat fruit	Pain fromage banane	Pain pate tartiner jus fruit	choco fruit	Gouter

 **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 dinde au curry	X						X						
	Semoule bio	X	X					X						
	Yaourt bio		X											
	Fruit de saison*													
	Pain fromage banane	X	X											
MARDI	Pastèque													
	Lasagnes de légumes	X	X	X		X		X						
	Salade verte bio					X								X
	Fromage		X											
	Poires au chocolat					X		X						
	Yaourt biscuit jus fruit	X	X	X	X	X	X		X					
MERCREDI	Bruschetta	X	X		X									
	Escalope de porc	X				X		X						
	Haricots verts bio	X						X						
	Fromage		X											
	Crème caramel		X	X		X								
	Pain pate tartiner fruit	X				X	X							
JEUDI	Concombres		X			X		X						
	Filet de lieu		X							X	X	X		
	Pommes persillées													
	Fromage bio		X											
	Fruit de saison*bio													
	choco jus fruit	X	X	X	X		X		X					
VENDREDI	Salade de pâtes bio au surimi	X	X	X		X				X	X	X		
	Emincé de bœuf provençal													
	Carottes vichy bio	X						X						
	Fromage blanc		X											
	Gâteau maison	X	X	X	X		X		X					
	Brioche chocolat fruit	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

														
LUNDI	Melon													
	Risotto aux champignons et parmesan	X	X					X						
	-													
	Fromage bio		X											
	Liégeois chocolat		X			X								
MARDI	Pain pate tartiner	X	X		X		X							
	Salade composée	X	X	X		X								
	Aiguillettes de colin pané	X	X							X	X	X		
	Ratatouille	X						X						
	Petit suisse		X											
	Fruit de saison*bio													
MERCREDI	Pain fromage fruit	X	X											
	Salade de tomates					X								X
	Haut de cuisse de poulet													
	Pâtes bio	X	X					X						
	Fromage		X											
	Compote bio													
JEUDI	Yaourt biscuit jus fruit	X	X	X	X		X		X					
	Salade de pommes de terre		X	X		X								X
	Joue de porc	X	X					X						
	Petits pois													
	Fromage		X											
	Fruit de saison*													
VENDREDI	Croissant fruit	X	X	X	X	X	X		X					
	Salade grecque		X			X								X
	Moussaka	X	X					X						
	-													
	Yaourt à la grecque		X											
	Portokalopita (gâteau à l'orange)	X	X	X				X						
Pain au lait chocolat jus fruit	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

*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

														
LUNDI	Feuilletés aux légumes et	X	X	X		X	X	X	X					
	Colin aux aromates	X	X							X	X	X		
	légumes de printemps													
	Fromage bio		X											
	Fraise													
Yaourt biscuit jus fruit	X	X	X	X			X		X					
MARDI	Gaspacho	X						X						
	Roti bœuf bio													
	Pommes sautées													
	Fromage blanc bio		X											
	Salade de fruits frais													
	Pain chocolat fruit	X	X			X		X						
MERCREDI	Pastèque													
	Pizza poulet légumes du soleil	X	X			X								
	Salade verte bio					X								X
	Fromage		X											
	Mousse aux fruits rouges	X	X	X				X						
	Pain confiture petit suisse													
JEUDI	Concombres à la crème		X			X								X
	Enchiladas mexicaines	X	X					X						
	Salade verte bio					X								X
	Fromage		X											
	Abricot													
	choco fruit	X	X	X	X			X		X				
VENDREDI	Melon													
	Boulettes boeuf sauce tomates	X	X			X		X						
	Riz bio	X						X						
	petit suisse		X											
	Crumble de fruits de saison	X	X											
	Pain au lait pate tartiner jus fruit	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	Tomates mozzarella		X			X									X
	Volaille plancha					X									
	Semoule bio	X	X					X							
	Yaourt bio		X												
	Fruit de saison*														
	Brioche chocolat fruit	X	X	X		X	X								
MARDI	Salade de blé	X	X	X		X				X	X	X			X
	Omelette campagnarde		X	X											
	Salade bio					X									X
	Fromage		X												
	Fruit de saison* bio														
	Pain fromage compote	X	X												
MERCREDI	Rillettes de thon	X	X												
	Saucisses	X				X		X							
	Julienne de légumes	X						X							
	Fromage		X												
	Salade de fruits rouges														
	Yaourt biscuit jus fruit	X	X		X		X		X						
JEUDI	Pastèque														
	Moules	X	X					X		X	X	X			
	Frites														
	Fromage bio		X												
	Glace	X	X			X	X								
	Croissant fruit	X	X	X		X	X		X						
VENDREDI	Coleslaw			X		X									X
	Fricassé de veau	X	X					X							
	Pâtes bio	X	X					X							
	Fromage		X												
	Crème dessert		X			X									
	Pain pate tartiner jus fruit	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	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		X											
	Compote bio													
	Brioche chocolat fruit	X	X	X		X		X						
MARDI	Toast chèvre miel	X	X											
	Sauté de volaille	X	X					X						
	Ratatouille	X						X						
	Fromage blanc		X											
	Fruit de saison*bio													
	Pain fromage compote	X	X											
MERCREDI	Salade composée	X	X	X		X								X
	Hachis parmentier	X	X					X						
	-													
	Yaourt aromatisé		X											
	Biscuit bio	X	X	X			X							
	Yaourt biscuit jus fruit	X	X	X		X	X		X					
JEUDI	Menu du chef													
	Croissant fruit													
VENDREDI	Menu du chef													
	Pain pate tartiner 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.