





		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 06/05 au 10/05	HORS D'ŒUVRE	Salade de tomates et mozarella	<i>Repas Végétarien</i> Radis Croq'sel			
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Axoa de veau Boulgour	Croq' fromager Salade	Férié	Ascension	Férié
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage			
	DESSERT	Fruit de saison*	Pâtisserie			
	GOÛTER					
	Semaine du 13/05 au 17/05	HORS D'ŒUVRE	Taboulé	<i>Repas Végétarien</i> Salade de concombres sauce grecque		Toast aux rillettes de thon et fromage frais
PLAT CHAUD ET GARNITURE		Poisson meunière Haricots verts	Bolognaise végétale Pâtes		Rôti bœuf Gratin de courgettes	Riz à l'espagnol (chorizo, vollaile, fruits de mer) -
PRODUIT LAITIER		Petit suisse	Fromage		Fromage	Fromage
DESSERT		Compote	Fruit de saison*		Fruit de saison*	Crème catalane
GOÛTER						
Semaine du 20/05 au 24/05		HORS D'ŒUVRE		<i>Repas Végétarien</i> Radis		Coleslaw
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férié	Quiche aux légumes Salade		Fricassée de bœuf Petits pois	Poisson Blé
	PRODUIT LAITIER		Fromage		Fromage	Yaourt
	DESSERT		Fruit de saison*		Pâtisserie	Fruit de saison*
	GOÛTER					
	Semaine du 27/05 au 31/05	HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Concombre vinaigrette		Toast fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURE		Émincé de dinde provençale Ratatouille	Rôti de veau Tortis		Chili sin carne Riz	Poisson bordelaise Courgettes sautées
PRODUIT LAITIER		Fromage	Fromage		Fromage	Yaourt
DESSERT		Fruit de saison*	Nappé caramel		Fruit de saison*	Pâtissertie
GOÛTER						

MENU

ECOLE DE COIMERES

Semaine du 06/05 au 10/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de tomates et mozarella	Radis Croq'sel			
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Axoa de veau  Boulgour 	Croq' fromager  Salade	Férié	Ascension	Férié
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage			
DESSERT	Fruit de saison*	Pâtisserie			
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

ECOLE DE COIMERES

Semaine du 13/05 au 17/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Repas Végétarien Salade de concombres sauce grecque 		Toast aux rillettes de thon et fromage frais	Menu espagnol  Gaspacho tomate
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poisson meunière Haricots verts 	Repas Végétarien Bolognaise végétale  Pâtes 		Rôti bœuf  Gratin de courgettes 	Riz à l'espagnol (chorizo, volaille, fruits de mer)  -
PRODUIT LAITIER	Petit suisse	Fromage 		Fromage 	Fromage 
DESSERT	Compote 	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**

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

ECOLE DE COIMERES

Semaine du 20/05 au 24/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Repas Végétarien Radis		Coleslaw	Salade croûtons et dés de fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férié	Quiche aux légumes Salade		Fricassée de bœuf Petits pois	Poisson Blé
PRODUIT LAITIER		Fromage		Fromage	Yaourt
DESSERT		Fruit de saison*		Pâtisserie	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















**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

ECOLE DE COIMERES

Semaine du 27/05 au 31/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Concombre vinaigrette 		Toast fromage	Salade de tomates et fêta 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Émincé de dinde provençale  Ratatouille	Rôti de veau  Tortis 		Chili sin carne  Riz 	Poisson bordelaise Courgettes sautées 
PRODUIT LAITIER	Fromage 	Fromage 		Fromage 	Yaourt 
DESSERT	Fruit de saison*	Nappé caramel		Fruit de saison*	Pâtisserie
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 et mozarella		X			X								X
	Axoa de veau	X						X						
	Boulgour	X	X					X						
	Fromage		X											
	Fruit de saison*													
MARDI	Radis Croq'sel		X											
	Croq' fromager	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Salade					X								X
	Fromage		X											
	Pâtisserie	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	X		X			X	X						X
	Poisson meunière	X	X							X	X	X		
	Haricots verts	X						X						
	Petit suisse		X											
	Compote													
MARDI														
	Salade de concombres sauce		X			X								X
	Bolognaise végétale	X	X	X	X			X						
	Pâtes	X	X					X						
	Fromage		X											
	Fruit de saison*													
MERCREDI														
JEUDI														
	Toast aux rillettes de thon et fromage	X	X							X	X	X		
	Rôti bœuf													
	Gratin de courgettes	X						X						
	Fromage		X											
	Fruit de saison*													
VENDREDI														
	Gaspacho tomate													
	Riz à l'espagnol (chorizo, vollaile,	X	X	X				X						
	-													
	Fromage		X											
	Crème catalane	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	Férié													
MARDI	Radis													
	Quiche aux légumes	x	x	x	x	x	x	x	x					
	Salade					x								x
	Fromage		x											
	Fruit de saison*													
MERCREDI														
JEUDI	Coleslaw		x			x								x
	Fricassée de bœuf	x						x						
	Petits pois													
	Fromage		x											
	Pâtisserie	x	x											
VENDREDI	Salade croutons et dés de fromage	x				x								x
	Poisson	x	x							x	x	x		
	Blé	x	x					x						
	Yaourt		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	X						X						
	Fromage		X											
	Fruit de saison*													
MARDI	Concombre vinaigrette		X			X								X
	Rôti de veau													
	Tortis	X	X					X						
	Fromage		X											
	Nappé caramel		X	X										
MERCREDI														
JEUDI	Toast fromage													
	Chili sin carne	X						X						
	Riz	X						X						
	Fromage		X											
	Fruit de saison*													
VENDREDI	Salade de tomates et fêta		X			X								X
	Poisson bordelaise	X	X							X	X	X		
	Courgettes sautées	X						X						
	Yaourt		X											
	Pâtisserie	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.

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 01/04 au 05/04	HORS D'ŒUVRE	Salade de tomates et mozarella	<i>Repas Végétarien</i> Radis Croq'sel	0	0	0
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Axoa de veau	Croq' fromager	Férié	Ascension	Férié
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	0	0	0
	DESSERT	Fruit de saison*	Pâtisserie	0	0	0
	GOÛTER					
Semaine du 08/04 au 12/04	HORS D'ŒUVRE	Taboulé	<i>Repas Végétarien</i> Salade de concombres sauce grecque	0	Toast aux rillettes de thon et fromage frais	<i>Menu espagnol</i> Gaspacho tomate
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poisson meunière	Bolognaise végétale	0	Rôti bœuf	Riz à l'espagnol (chorizo, vollaile, fruits de mer)
	PRODUIT LAITIER	Petit suisse	Fromage	0	Fromage	Fromage
	DESSERT	Compote	Fruit de saison*	0	Fruit de saison*	Crème catalane
	GOÛTER					
Semaine du 15/04 au 19/04	HORS D'ŒUVRE	0	<i>Repas Végétarien</i> Radis	0	Coleslaw	Salade croûtons et dés de fromage
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férié	Quiche aux légumes	0	Fricassée de bœuf	Poisson
	PRODUIT LAITIER	0	Fromage	0	Fromage	Yaourt
	DESSERT	0	Fruit de saison*	0	Pâtisserie	Fruit de saison*
	GOÛTER					
Semaine du 22/04 au 26/04	HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Concombre vinaigrette	0	Toast fromage	Salade de tomates et fêta
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Émincé de dinde provençale	Rôti de veau	0	Chili sin carne	Poisson bordelaise
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	0	Fromage	Yaourt
	DESSERT	Ratatouille	Tortis	0	Riz	Courgettes sautées

Se						
	DESSERT	Fruit de saison*	Nappé caramel	0	Fruit de saison*	Pâtisserie
	GOÛTER					
Semaine du 29/04 au 04/05	HORS D'ŒUVRE					
	PLAT CHAUD ET GARNITURE					
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT					
	GOÛTER					

MERCREDI

JEUDI

Toast aux rillettes
de thon et fromage

Rôti bœuf

Gratin de
courgettes

Fromage

Fruit de saison*

Gaspacho tomate

Riz à l'espagnol
(chorizo, vollaile,

MERCREDI

JEUDI

Coleslaw

Fricassée de bœuf

Petits pois

Fromage

Pâtisserie

Salade croutons et
dés de fromage

Poisson

VENDREDI															
	Blé														
	Yaourt														
	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.

MERCREDI

JEUDI

Toast fromage

Chili sin carne

Riz

Fromage

Fruit de saison*

Salade de tomates
et fêta

Poisson bordelaise

VENDREDI															
	Courgettes sautées														
	Yaourt														
	Pâtisserie														

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
		X				X								X
	X	X	X		X			X						
		X												
	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
	X	X						X						
		X												

LUNDI

MARDI

MENU

ECOLE DE COIMERES

Semaine du 27/05 au 31/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURE					
PRODUIT LAITIER					
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.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	 Gluten	 Lait	 Oeuf	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques	 Céleri	 Sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	 Sulfites
LUNDI		X				X								X
	X	X	X		X			X						
		X												
MARDI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
	X	X						X						
		X												
MERCREDI														
JEUDI						X								X
	X	X						X						
		X												
	X	X	X				X		X					
VENDREDI		X				X								X
	X	X	X					X		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.