














		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<i>Lundi de pâques</i>				
Semaine du 01/04 au 05/04	HORS D'ŒUVRE		Taboulé	Salade de céleri rémoulade	Carottes râpées	Betterave vinaigrette
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Féié	Escalope de volaille	Cordon bleu	Filet de colin au beurre blanc	Boulette de bœuf sauce tomate
	PRODUIT LAITIER		Haricots verts	Écrasé de pdt	Riz	Pomme de terre rissolée
	DESSERT		Fruit de saison*	Fromage	Mousse au chocolat	Fruit de saison*
	GOÛTER			Compote de pomme		
		<i>Repas Végétarien</i>				<i>Menu des îles</i>
Semaine du 08/04 au 12/04	HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Radis beurre	Salade composée	Rosette	Salade aux accras
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Sauté de veau Marengo	Nuggets de blé	Wings de poulet marinés	Poisson du jour	Rougaille saucisse
	PRODUIT LAITIER	Poêlée de légumes de saison	Tortis	Petits pois carottes	Pomme de terre vapeur	Riz créole
	DESSERT	Fruit de saison*	Nappé au caramel	Petit suisse	Fruit de saison*	Gâteau à l'ananas
	GOÛTER			Compote		
Vacances de printemps						
<i>Repas Végétarien</i>						
Semaine du 15/04 au 19/04	HORS D'ŒUVRE					
	PLAT CHAUD ET GARNITURE					
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT					
	GOÛTER					
Vacances de printemps						
<i>Repas Végétarien</i>						
Semaine du 22/04 au 26/04	HORS D'ŒUVRE					
	PLAT CHAUD ET GARNITURE					
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT					
	GOÛTER					
Semaine du 29/04 au 04/05	HORS D'ŒUVRE	Betteraves	Crêpe au fromage	1er mai	Pamplemousse	Salade grecque (concombre Fêta olives noires)
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pâtes à la végétarienne	Estouffade de bœuf	Fete du travail	Émincé de porc au caramel	Blanquette de poisson
	PRODUIT LAITIER		Écrasé de brocolis	Féié	Pommes de terre « Coin de rue »	Riz
	DESSERT	Compote	Fruit de saison *		Gâteau maison	Fruit de saison*
	GOÛTER					

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Lundi de pâques				
HORS D'ŒUVRE		Taboulé 	Salade de céleri rémoulade  	Carottes râpées  	Betterave vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férialé 	Escalope de volaille  Haricots verts 	Cordon bleu Écrasé de pdt	Filet de colin au beurre blanc Riz 	Boulette de bœuf sauce tomate Pomme de terre rissolée
PRODUIT LAITIER			Fromage		
DESSERT		Fruit de saison* 	Compote de pomme	Mousse au chocolat	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 CAVIGNAC

Semaine du 08/04 au 12/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Repas Végétarien Radis beurre 	Salade composée 	Rosette	Menu des îles Salade aux accras
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Sauté de veau Marengo  Poêlée de légumes de saison 	Nuggets de blé  Tortis 	Wings de poulet marinés Petits pois carottes	Poisson du jour Pomme de terre vapeur	Rougaille saucisse  Riz créole
PRODUIT LAITIER			Petit suisse		
DESSERT	Fruit de saison* 	Nappé au caramel	Compote	Fruit de saison*  	Gâteau à l'ananas 
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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas Végétarien				
HORS D'ŒUVRE	Betteraves 	Crêpe au fromage	1er mai	Pamplemousse 	Salade grecque (concombre Fêta olives noires)  
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pâtes à la végétarienne   -	Estouffade de bœuf Écrasé de brocolis 	Fete du travail Férié	Émincé de porc au caramel     Pommes de terre « Coin de rue » 	Blanquette de poisson  Riz 
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	Compote	Fruit de saison*  		Gâteau maison 	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.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

														
LUNDI	Férié													
MARDI	Taboulé	X		X		X								X
	Escalope de volaille	X		X				X						
	Haricots verts	X						X						
			X											
	Fruit de saison*													
MERCREDI	Salade de céleri rémoulade		X	X		X		X						X
	Cordon bleu	X	X			X								
	Écrasé de pdt	X	X					X						
	Fromage		X											
	Compote de pomme													
JEUDI	Carottes râpées					X								X
	Filet de colin au beurre blanc		X							X	X	X		
	Riz	X						X						
			X											
	Mousse au chocolat		X	X			X							
VENDREDI	Betterave vinaigrette					X								X
	Boulette de bœuf sauce tomate	X			X	X		X						X
	Pomme de terre rissolée													
			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	Ouf	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					
	Sauté de veau Marengo													
	Poêlée de légumes de saison													
	Fruit de saison*													
MARDI	Radis beurre		X											
	Nuggets de blé	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Tortis	X						X						
			X											
	Nappé au caramel		X	X										
MERCREDI	Salade composée	X	X	X		X	X			X	X	X		X
	Wings de poulet marinés	X				X		X						
	Petits pois carottes													
	Petit suisse		X											
	Compote													
JEUDI	Rosette		X											
	Poisson du jour	X	X							X	X	X		
	Pomme de terre vapeur													
			X											
	Fruit de saison*													
VENDREDI	Salade aux accras	X		X		X				X	X	X		X
	Rougaille saucisse	X						X						
	Riz créole	X						X						
			X											
	Gâteau à l'ananas	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	Betteraves		X			X								X
	Pâtes à la végétarienne	X	X	X	X			X						
	-													
	Compote		X											
MARDI	Crêpe au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
	Estouffade de bœuf	X	X					X						
	Écrasé de brocolis													
	Fruit de saison *		X											
MERCREDI	1er mai													
	Fete du travail													
	Férié													
JEUDI	Pamplemousse													X
	Émincé de porc au caramel	X	X					X						
	Pommes de terre « Coin de rue »													
	Gâteau maison	X	X	X			X		X					
VENDREDI	Salade grecque (concombre Fêta olives noires)		X			X								X
	Blanquette de poisson	X	X	X				X		X	X	X		
	Riz	X						X						
	Fruit de saison*		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.