














	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 01/04 au 05/04	<i>Lundi de pâques</i>				
	HORS D'ŒUVRE	Taboulé		Carottes râpées	Betterave vinaigrette
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férisé	Tortilla	Filet de colin au beurre blanc	Rôti bœuf froid sauce tartare
	PRODUIT LAITIER		Haricots verts	Riz	Frites
	DESSERT		Fromage	Fromage	Yaourt sucré
GOÛTER		Fruit de saison*		Mousse au chocolat	Fruit de saison*
Semaine du 08/04 au 12/04	<i>Repas Végétarien</i>				
	HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Radis beurre	Rosette	Menu des îles
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pièce de veau rôti	Nuggets de blé	Poisson du jour	Salade aux accras
	PRODUIT LAITIER	Poêlée de légumes de saison	Piperade et tortis	Pomme de terre vapeur	Rougaille saucisse
	DESSERT	Yaourt	Fromage	Fromage	Riz créole
GOÛTER	Fruit de saison*	Nappé au caramel	Fruit de saison*	petit suisse	Gâteau renversé des îles (ananas)
Vacances de printemps					
Semaine du 15/04 au 19/04	<i>Vacances de printemps</i>				
	HORS D'ŒUVRE				
	PLAT CHAUD ET GARNITURE				
	PRODUIT LAITIER				
	DESSERT				
GOÛTER					
Vacances de printemps					
Semaine du 22/04 au 26/04	<i>Vacances de printemps</i>				
	HORS D'ŒUVRE				
	PLAT CHAUD ET GARNITURE				
	PRODUIT LAITIER				
	DESSERT				
GOÛTER					
Semaine du 29/04 au 04/05	<i>Repas Végétarien</i>				
	HORS D'ŒUVRE	Betteraves	Crêpe au fromage	1er mai	Salade de pamplemousse et oignons rouges
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pâtes à la végétarienne	Steak haché bœuf	Fete du travail	Émincé de porc au caramel
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Écrasé de brocolis	Férisé	Pommes de terre « Coin
	DESSERT	Compote	Fromage		Gâteau maison (anniversaire)
GOÛTER		Crème dessert		Fruit de saison*	

MENU

ECOLE COIMERES

Semaine du 01/04 au 05/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Lundi de pâques				
HORS D'ŒUVRE		Taboulé 		Carottes râpées 	Betterave vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férié 	Tortilla  Haricots verts 		Filet de colin au beurre blanc  Riz 	Rôti bœuf froid sauce tartare  Frites
PRODUIT LAITIER		Fromage		Fromage	Yaourt sucré 
DESSERT		Fruit de saison* 		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 COIMERES

Semaine du 08/04 au 12/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Repas Végétarien Radis beurre		Rosette 	Menu des îles Salade aux accras
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pièce de veau rôti  Poêlée de légumes de saison	Nuggets de blé  Piperade et tortis 		Poisson du jour Pomme de terre vapeur 	Rougaille saucisse  Riz créole 
PRODUIT LAITIER	Yaourt	Fromage 		Fromage 	petit suisse
DESSERT	Fruit de saison* 	Nappé au caramel		Fruit de saison* 	Gâteau renversé  des îles (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.

MENU

ECOLE COIMERES

Semaine du 15/04 au 19/04

	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



Plat végétarien



**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.
(Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

ECOLE COIMERES

Semaine du 22/04 au 26/04

	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.

MENU

ECOLE COIMERES

Semaine du 22/04 au 26/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas Végétarien				
HORS D'ŒUVRE	Betteraves 	Crêpe au fromage	1er mai	Salade de pamplemousse et oignons rouges	Salade grecque (concombre Fêta olives noires)
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pâtes à la végétarienne  - 	Steak haché bœuf  Écrasé de brocolis	Fete du travail Férié	Émincé de porc au caramel  Pommes de terre « Coin de rue » 	Blanquette de poisson Riz pilaf 
PRODUIT LAITIER	Fromage 	Fromage		Fromage 	Yaourt
DESSERT	Compote 	Crème dessert		Gâteau maison (anniversaire) 	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**


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

														
LUNDI	Férié													
MARDI	Taboulé	x		x		x								x
	Tortilla	x		x				x						
	Haricots verts	x						x						
	Fromage		x											
	Fruit de saison*													
MERCREDI														
JEUDI	Carottes râpées					x								x
	Filet de colin au beurre blanc		x							x	x	x		
	Riz	x						x						
	Fromage		x											
	Mousse au chocolat		x	x			x							
VENDREDI	Betterave vinaigrette					x								x
	Rôti bœuf froid sauce tartare		x	x		x								x
	Frites													
	Yaourt sucré		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					
	Pièce de veau rôti													
	Poêlée de légumes de saison													
	Yaourt		X											
	Fruit de saison*													
MARDI	Radis beurre		X											
	Nuggets de blé	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Piperade et tortis	X						X						
	Fromage		X											
	Nappé au caramel		X	X										
MERCREDI														
JEUDI	Rosette		X											
	Poisson du jour	X	X							X	X	X		
	Pomme de terre vapeur													
	Fromage		X											
	Fruit de saison*													
VENDREDI	Salade aux accras	X		X		X				X	X	X		X
	Rougaille saucisse	X						X						
	Riz créole	X						X						
	Petit suisse		X											
	Gâteau renversé des îles (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	Oeuf	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sulfites
LUNDI														
MARDI														
MERCREDI														
JEUDI														
VENDREDI														

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														
MARDI														
MERCREDI														
JEUDI														
VENDREDI														

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	Betteraves		x			x								x
	Pâtes à la végétarienne	x	x	x	x			x						
	-													
	Fromage		x											
	Compote													
MARDI	Crêpe au fromage	x	x	x	x	x	x	x	x	x				
	Steak haché bœuf	x	x					x						
	Écrasé de brocolis													
	Fromage		x											
	Crème dessert		x	x										
MERCREDI	1er mai													
	Fete du travail													
	Férié													
JEUDI	Salade de pamplemousse et Emincé de porc au caramel	x	x			x		x						x
	Pommes de terre « Coin de rue »													
	Fromage		x											
	Gâteau maison (anniversaire)	x	x	x			x		x					
VENDREDI	Salade grecque (concombre Fête		x			x								x
	Blanquette de poisson	x	x	x				x		x	x	x		
	Riz pilaf	x						x						
	Laitage		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.