



Menus du mois d'avril












Ecole de Bonnetan

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



Ecole de Bonnetan

Semaine du 01/04 au 05/04

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



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Préparation maison



Indication géographique protégée



Produits locaux



Produits BIO



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)

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



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



Ecole de Bonnetan

Semaine du 08/04 au 12/04

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



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



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



Ecole de Bonnetan

Semaine du 22/04 au 26/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Repas Végétarien Betteraves bio	Crêpe au fromage	1er mai	Salade de pamplemousse et oignons rouges	Salade grecque (concombre Fête olives noires)
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pâtes bio 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 bio pilaf
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage bio		Fromage	Yaourt bio
DESSERT	Compote bio	Fruit de saison *		Gâteau maison (anniversaire)	Fruit de saison*
GOÛTER					

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Préparation maison



Produits locaux



Produits BIO



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)

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

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

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	Gluten	Lait	Oeuf	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sulfites
LUNDI	Férial													
MARDI	Taboulé	x		x		x								x
	Tortilla bio	x		x				x						
	Haricots verts bio	x						x						
	Petit suisse		x											
	Fruit de saison* bio													
MERCREDI														
JEUDI	Carottes râpées					x								x
	Filet de colin au beurre blanc		x							x	x	x		
	Riz bio	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 bio		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	X					
	Pièce de veau rôti														
	Poêlée de légumes de saison bio														
	Fromage														
	Fruit de saison*														
MARDI	Radis beurre		X												
	Nuggets de blé	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Piperade et tortis bio	X							X						
	Fromage bio		X												
	Nappé au caramel		X	X											
MERCREDI															
JEUDI	Rosette		X												
	Poisson du jour	X	X								X	X	X		
	Pomme de terre vapeur														
	Fromage bio		X												
	Fruit de saison*														
VENDREDI	Salade aux accras	X		X		X					X	X	X		X
	Rougaille saucisse	X							X						
	Riz bio créole	X							X						
	Yaourt bio		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	 Ouf	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques	 Céleri	 Sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	 Sulfites
LUNDI	Betteraves bio		X			X								X
	Pâtes bio à la végétarienne	X	X	X	X			X						
	-													
	Fromage		X											
	Compote bio													
MARDI	Crêpe au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
	Estouffade de bœuf	X	X					X						
	Écrasé de brocolis													
	Fromage bio		X											
	Fruit de saison *													
MERCREDI	1er mai													
	Fete du travail													
	Férié													
JEUDI	Salade de pamplemousse et Émincé 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 Fêta)		X			X								X
	Blanquette de poisson	X	X	X				X		X	X	X		
	Riz bio pilaf	X						X						
	Yaourt bio		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.