




# MENU

Menus du mois de mai










Ecole de Bonnetan

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 06/05 au 10/05	HORS D'ŒUVRE	Salade de tomates	<i>Repas Végétarien</i> Radis Croq'sel		
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Axoa de veau Boulgour BIO	Croq' fromager Salade	Férié	Ascension
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage BIO		Férié
	DESSERT	Fruit de saison*	Gâteau maison		
	GOÛTER				
Semaine du 13/05 au 17/05	HORS D'ŒUVRE	Taboulé	<i>Repas Végétarien</i> Salade de concombres	Toast aux rillettes de thon	<i>Menu espagnol</i> Gaspacho 
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poisson meunière Haricots verts BIO	Bolognaise végétale Pâtes BIO	Pilon ou haut de cuisse de poulet TEX MEX Gratin de courgettes	Riz à l'espagnol (chorizo, vollaile) -
	PRODUIT LAITIER	Petit suisse	Fromage BIO	Yaourt aromatisé BIO	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> Salade de pois chiches	Coleslaw	Salade BIO croûtons et dés de fromage
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férié	Quiche aux légumes Salade	Escalope viennoise Petits pois BIO	Poisson Blé BIO
	PRODUIT LAITIER		Fromage	Fromage BIO	Fromage
	DESSERT		Fruit de saison*	Gâteau maison	Fruit de saison*
	GOÛTER				
Semaine du 27/05 au 31/05	HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Concombre vinaigrette	Œuf dur BIO mayonnaise	Tomates au maïs
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Émincé de dinde BIO au thym Ratatouille	Rôti de veau Tortis BIO	Chili sin carne Riz BIO	Poisson bordelaise Courgettes sautées
	PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré BIO	Fromage BIO	Petit suisse	Fromage
	DESSERT	Fruit de saison*	Crème vanille	Fruit de saison*	Gâteau d'anniversaire
	GOÛTER				

# MENU

Ecole de Bonnetan

Semaine du 06/05 au 10/05

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

Ecole de Bonnetan

Semaine du 13/05 au 17/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Taboulé 	Repas Végétarien Salade de concombres 		Toast aux rillettes de thon 	Menu espagnol 
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURE</b>	Poisson meunière Haricots verts BIO 	Bolognaise végétale  Pâtes BIO 		Pilon ou haut de cuisse de poulet TEX MEX  Gratin de courgettes  	Riz à l'espagnol (chorizo, volaille) 
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Petit suisse	Fromage BIO 		Yaourt aromatisé BIO 	Fromage
<b>DESSERT</b>	Compote	Fruit de saison* 		Fruit de saison* 	Crème catalane 
<b>GOÛTER</b>					

 **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 Bonnetan

Semaine du 20/05 au 24/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Repas Vegetarien Salade de pois chiches		Coleslaw	Salade BIO croûtons et dés de fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férié	Quiche aux légumes Salade		Escalope viennoise Petits pois BIO	Poisson Blé BIO
PRODUIT LAITIER		Fromage		Fromage BIO	Fromage
DESSERT		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**

**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 Bonnetan

Semaine du 27/05 au 31/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Concombre vinaigrette  		Œuf dur BIO  mayonnaise	Tomates au maïs  
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Émincé de dinde  BIO au thym  Ratatouille 	Rôti de veau  Tortis BIO 		Chili sin carne  Riz BIO 	Poisson bordelaise Courgettes sautées  
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature  sucré BIO	Fromage BIO 		Petit suisse	Fromage
DESSERT	Fruit de saison* 	Crème vanille		Fruit de saison* 	Gâteau d'anniversaire 
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	Salade de tomates					X								X
	Axoa de veau	X						X						
	Boulgour BIO	X	X					X						
	Fromage		X											
	Fruit de saison*													
MARDI	Radis Croq'sel													
	Croq' fromager	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Salade					X								X
	Fromage BIO		X											
	Gâteau maison	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

														
LUNDI	Taboulé	X		X		X	X							X
	Poisson meunière	X	X							X	X	X		
	Haricots verts BIO	X						X						
	Petit suisse		X											
	Compote													
MARDI	Salade de concombres		X			X								X
	Bolognaise végétale	X	X		X			X						
	Pâtes BIO	X	X					X						
	Fromage BIO		X											
	Fruit de saison*													
MERCREDI														
JEUDI	Toast aux rillettes de thon	X	X	X		X				X	X	X		X
	Pilon ou haut de cuisse de poulet													
	Gratin de courgettes	X	X					X						
	Yaourt aromatisé BIO		X											
	Fruit de saison*													
VENDREDI	Gaspacho													
	Riz à l'espagnol (chorizo, vollaïle)	X						X		X	X	X		
	-													
	Fromage		X											
Crème catalane		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	Férié													
MARDI	Salade de pois chiches		X	X		X								X
	Quiche aux légumes	X	X	X	X			X						
	Salade					X								X
	Fromage		X											
	Fruit de saison*													
MERCREDI														
JEUDI	Coleslaw		X	X		X								X
	Escalope viennoise	X	X					X						
	Petits pois BIO	X						X						
	Fromage BIO		X											
	Gâteau maison	X	X	X	X		X		X					
VENDREDI	Salade BIO croûtons et dés de	X	X			X								X
	Poisson	X								X	X	X		
	Blé BIO	X						X						
	Fromage		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

														
LUNDI	Feuilleté au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Emincé de dinde BIO au thym					X								X
	Ratatouille	X						X						
	Yaourt nature sucré BIO		X											
	Fruit de saison*													
MARDI	Concombre vinaigrette		X			X								X
	Rôti de veau													
	Tortis BIO	X	X					X						
	Fromage BIO		X											
	Crème vanille		X			X								
MERCREDI														
JEUDI	Oeuf dur BIO mayonnaise			X		X								X
	Chili sin carne	X						X						
	Riz BIO	X						X						
	Petit suisse		X											
	Fruit de saison*													
VENDREDI	Tomates au maïs					X								X
	Poisson bordelaise	X	X							X	X	X		
	Courgettes sautées	X						X						
	Fromage		X											
	Gâteau d'anniversaire	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.