

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Semaine du 03/06 au 07/06	HORS D'ŒUVRE	<i>Repas Végétarien</i> Pastèque		Pastèque	Concombres sauce légère	
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Filet de dinde Semoule	Lasagnes de légumes Salade verte	Pizza au poulet et légumes du soleil Salade verte	Filet de lieu Pommes persillées	
	PRODUIT LAITIER	Yaourt	Yaourt		Fromage blanc	
	DESSERT	Fruit de saison*		Mousse aux fruits rouges	Fruit de saison*	
	GOÛTER					
Semaine du 10/06 au 14/06	HORS D'ŒUVRE	<i>Repas Végétarien</i> Melon		Salade de tomates et mozzarella	Salade de pommes de terre	
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Risotto aux champignons et parmesan	Aiguillettes de colin pané Ratatouille	Haut de cuisse de poulet Pâtes	Joue de porc Petits pois	
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT	Liégeois caramel	Fruit de saison*	Compote	Fruit de saison*	Portokalopita (gâteau à l'orange)
	GOÛTER					
Fête des fruits et légumes						
Semaine du 17/06 au 21/06	HORS D'ŒUVRE	Feuilletés aux légumes et mozzarella		Bruschetta	<i>Repas Végétarien</i> Carottes rapées	
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Colin aux aromates Crumbles de légumes de printemps	Rôti de bœuf Pommes sautées	Escalope de porc marinée Haricots verts	Enchiladas mexicaines (haricots rouge, maïs...) Salade verte	Boulettes bœuf sauce tomates basilic Riz
	PRODUIT LAITIER		Fromage blanc			Fromage blanc
	DESSERT	Fraise	Salade de fruits frais	Crème caramel	Abricot	Crumble de fruits de saison
	GOÛTER					
Semaine du 24/06 au 28/06	HORS D'ŒUVRE	Tomates mozzarella	Salade de pommes de terre	Bruschetta à la provençale	Pastèque	Coleslaw printanier (courgette, carottes, radis)
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Duo de saucisse et merguez Semoule	Omelette Poêle méditerranéenne	Émince de volaille mariné Julienne de Légumes	Moules Frites	Fricassée de veau Pâtes
	PRODUIT LAITIER				Fromage	
	DESSERT	Fruit de saison*	Gateau	Salade de fruits rouges		Crème dessert
	GOÛTER					
Semaine du 01/07 au 05/07	HORS D'ŒUVRE	<i>Repas Végétarien</i> Taboulé niçois		Salade composée		
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pané de blé tomate mozzarella Haricots verts	Mini-croque Sauté de volaille Ratatouille	Hachis parmentier -	Menu du chef	Hamburger Frites
	PRODUIT LAITIER			Duo fromage blanc		
	DESSERT	Compote	Fruit de saison*			Glace
	GOÛTER					



MENU

ECOLE DE SAINT MORILLON

Semaine du 03/06 au 07/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Pastèque 	Pastèque	Concombres  sauce légère	Salade de patates  au de surimi
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Filet de dinde  Semoule 	Lasagnes de légumes Salade verte 	Pizza au poulet et légumes du soleil  Salade verte 	Filet de lieu Pommes persillées	Emincé de bœuf  Carottes vichy 
PRODUIT LAITIER	Yaourt 	Yaourt 			Fromage blanc
DESSERT	Fruit de saison*		Mousse aux fruits rouges 	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 SAINT MORILLON

Semaine du 10/06 au 14/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas Végétarien				Menu Grec
HORS D'ŒUVRE	Melon 	Toast fromage	Salade de tomates et mozzarella 	Salade de pommes de terre 	Salade grecque 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Risotto aux champignons et parmesan -	Aiguillettes de colin pané Ratatouille	Haut de cuisse de poulet  Pâtes 	Joue de porc  Petits pois	Moussaka  -
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	Liégeois caramel	Fruit de saison*	Compote 	Fruit de saison*	Portokalopita (gâteau à l'orange)
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 DE SAINT MORILLON

Semaine du 17/06 au 21/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilletés aux légumes et mozzarella		Bruschetta 	Repas Végétarien Carottes rapées 	
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Colin aux aromates Crumbles de légumes de printemps	Rôti de bœuf  Pommes sautées	Escalope de porc marinée Haricots verts 	Enchiladas mexicaines (haricots rouge, maïs)  Salade verte 	Boulettes bœuf sauce tomates basilic  Riz 
PRODUIT LAITIER		Fromage blanc			Fromage blanc
DESSERT	Fraise 	Salade de fruits frais 	Crème caramel	Abricot 	Crumble de fruits 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 SAINT MORILLON

Semaine du 24/06 au 28/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates mozzarella 	Salade de pommes de terre 	Bruschetta à la provençale	Pastèque 	Coreslaw printanier (courgette, carottes, radis) 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Duo de saucisse et merguez  Semoule 	Omelette Poêle méditerranéenne	Émince de volaille mariné  Julienne de Légumes	Moules  Frites 	Fricassée de veau  Pâtes 
PRODUIT LAITIER				Fromage 	
DESSERT	Fruit de saison*	Gateau	Salade de fruits rouges		Crème 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 !**



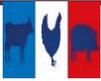
Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.
(Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)

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

MENU

ECOLE DE SAINT MORILLON

Semaine du 01/07 au 05/07

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas Végétarien				
HORS D'ŒUVRE	Taboulé niçois 	Mini-croque	Salade composée		
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pané de blé tomate mozzarella Haricots verts 	Sauté de volaille  Ratatouille	Hachis parmentier  -	Menu du chef	Hamburger Frites
PRODUIT LAITIER			Duo fromage blanc		
DESSERT	Compote 	Fruit de saison*			Glace
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	Filet de dinde	x						x						
	Semoule	x	x					x						
	Yaourt		x											
	Fruit de saison*													
MARDI	Pastèque													
	Lasagnes de légumes	x	x	x		x		x						
	Salade verte					x								x
	Yaourt		x											
MERCREDI	Pastèque	x	x		x									
	Pizza au poulet et légumes du soleil	x				x		x						
	Salade verte	x						x						
	Mousse aux fruits rouges		x	x		x								
JEUDI	Concombres sauce légère		x			x		x						
	Filet de lieu		x							x	x	x		
	Pommes persillées													
	Fruit de saison*													
VENDREDI	Salade de pâtes au de surimi	x	x	x		x				x	x	x		
	Emincé de bœuf													
	Carottes vichy	x						x						
	Fromage blanc		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	Melon													
	Risotto aux champignons et -	X	X					X						
	Liégeois caramel		X		X									
MARDI	Toast fromage	X	X	X	X									
	Aiguillettes de colin pané	X	X							X	X	X		
	Ratatouille	X						X						
	Fruit de saison*													
MERCREDI	Salade de tomates et mozzarella		X			X								X
	Haut de cuisse de poulet													
	Pâtes	X	X					X						
	Compote		X											
JEUDI	Salade de pommes de terre		X	X		X								X
	Joue de porc	X	X					X						
	Petits pois													
	Fruit de saison*													
VENDREDI	Salade grecque		X			X								X
	Moussaka	X	X					X						
	-													
	Portokalopita (gâteau à l'orange)	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	Feuilletés aux légumes et	X	X	X		X	X	X	X					
	Colin aux aromates	X	X							X	X	X		
	Crumbles de légumes de													
	Fraise													
MARDI	Rôti de bœuf													
	Pommes sautées													
	Fromage blanc		X											
	Salade de fruits frais													
MERCREDI	Bruschetta													
	Escalope de porc marinée	X			X									
	Haricots verts													
	Crème caramel	X	X	X			X							
JEUDI	Carottes rapées		X			X								X
	Enchiladas mexicaines	X	X					X						
	Salade verte					X								X
	Abricot													
VENDREDI	Boulettes bœuf sauce tomates	X	X		X			X						
	Riz	X						X						
	Fromage blanc		X											
	Crumble de fruits de saison	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	Tomates mozzarella		x			x								x
	Duo de saucisse et merguez													
	Semoule	x	x					x						
	Fruit de saison*													
MARDI	Salade de pommes de terre	x	x	x		x				x	x	x		x
	Omelette		x	x										
	Poêle méditerranéenne	x						x						
	Gateau		x	x	x	x	x	x						
MERCREDI	Bruschetta à la provençale	x	x											
	Emince de volaille mariné	x				x		x						
	Julienne de Légumes	x						x						
	Salade de fruits rouges													
JEUDI	Pastèque													
	Moules	x	x					x		x	x	x		
	Frites													
	Fromage		x											
VENDREDI	Coleslaw printanier (courgette)			x		x								x
	Fricassée de veau	x	x					x						
	Pâtes	x	x					x						
	Crème dessert		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	Taboulé niçois	X	X	X		X								X
	Pané de blé tomate mozzarella	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Haricots verts	X						X						
			X											
	Compote													
MARDI	Mini-croque	X	X											
	Sauté de volaille	X	X					X						
	Ratatouille	X						X						
			X											
	Fruit de saison*													
MERCREDI	Salade composée	X	X	X		X								X
	Hachis parmentier	X	X					X						
	-													
	Duo fromage blanc		X											
		X	X	X				X						
JEUDI	Menu du chef													
VENDREDI	Hamburger													
	Frites													
	Glace													

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
		<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	Férialé	Tortilla	Cordon bleu	Filet de colin au beurre blanc	Rôti bœuf froid sauce tartare
	PRODUIT LAITIER		Petit suisse	Fromage	Fromage	Yaourt sucré
	DESSERT		Fruit de saison*	Compote de pomme	Mousse au chocolat	Fruit de saison*
	GOÛTER					
		<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	Pièce de veau rôti	Nuggets de blé	Wings de poulet marinés	Poisson du jour	Rougaille saucisse
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Yaourt
	DESSERT	Fruit de saison*	Nappé au caramel	Compote	Fruit de saison*	Gâteau renversé des îles (ananas)
	GOÛTER					
		Vacances de printemps				
Semaine du 15/04 au 19/04	HORS D'ŒUVRE	Choux blanc	<i>Repas Végétarien</i> Salade de pâtes au basilic	Feuilleté au fromage	Charcuterie	Salade verte et surimi
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Chipolatas grillées	Fajitas végétarienne	Paupiette de veau	Filet de poisson à la bordelaise	Sauté de porc à l'indienne
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Yaourt nature sucré	Fromage	Petit suisse	Fromage
	DESSERT	Crumble aux fruits	Fruit de saison*	Île flottante	Fruit de saison*	Crème caramel
	GOÛTER					
		Vacances de printemps				
26/04	HORS D'ŒUVRE	<i>Repas Végétarien</i> Macédoine de légumes	Concombres	Œufs dur mayonnaise	Pommes de terre tartare	Pâté de campagne
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Quiche au fromage	Sauté de bœuf printanier aux petits légumes	escalope viennoise	Jambon grillée	Poisson meunière

Semaine du 22/04 au		Salade verte	Pâtes	Semoule	Gratin de choux fleur	Courgettes sautées
	PRODUIT LAITIER	Petit suisse	Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage
	DESSERT	Fruit de saison*	Crème chocolat	Salade de fruits de saison	Compote de poires	Fruit de saison*
	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	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
		-	Écrasé de brocolis	Férié	Pommes de terre « Coin	Riz pilaf
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage		Fromage	Yaourt
DESSERT	Compote	Fruit de saison *		Gâteau maison (anniversaire)	Fruit de saison*	
GOÛTER						

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														
	Fromage		x												
	Fruit de saison*														
Salade aux accras	x		x			x				x	x	x		x	
Rougaille saucisse	x							x							

VENDREDI															
	Riz créole	X						X							
	Yaourt		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.

MERCREDI

JEUDI

Feuilleté au fromage	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x					
Paupiette de veau	x	x							x						
Brocolis	x								x						
Fromage		x													
Île flottante		x	x												
Charcuterie	x	x			x										
Filet de poisson à la bordelaise	x	x								x	x	x			
Blé	x								x						
Petit suisse		x													
Fruit de saison*															
Salade verte et surimi	x	x	x				x				x	x	x		x
Sauté de porc à l'indienne	x	x					x		x						

VENDREDI

Pâtes	x	x						x							
Fromage		x													
Crème caramel	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.

MERCREDI	Oufs dur mayonnaise		x			x								x
	escalope viennoise	x	x	x		x		x						
	Semoule	x						x						
	Yaourt		x											
	Salade de fruits de saison													
JEUDI	Pommes de terre tartare		x	x			x							x
	Jambon grillée													
	Gratin de chou fleur	x	x						x					
	Fromage		x											
	Compote de poires													
	Pâté de campagne	x		x										
	Poisson meunière	x	x							x	x	x		

VENDREDI															
	Courgettes sautées	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.

