



MENU

Menus du mois de mai

ECOLE ST MORILLON

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Semaine du 06/05 au 10/05	HORS D'ŒUVRE	Salade de tomates et mozarella	<i>Repas Végétarien</i> Radis Croq'sel			
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Axoa de veau Pâtes	Croq' fromager Salade	Férié	Ascension	
	PRODUIT LAITIER				Férié	
	DESSERT	Fruit de saison*	Gâteau maison			
	GOÛTER					
Semaine du 13/05 au 17/05	HORS D'ŒUVRE	<i>Repas Végétarien</i> Salade de concombres sauce grecque	Taboulé		<i>Menu espagnol</i> 	
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Bolognaise végétale Pâtes	Poisson meunière Haricots verts	Pilon ou haut de cuisse de poulet TEX MEX Pdt au four	Rôti bœuf Gratin de courgettes	Riz à l'espagnol (chorizo, vollaile, moules) -
	PRODUIT LAITIER		Petit suisse	Barre bretonne		Fromage blanc
	DESSERT	Fruit de saison*		Fromage blanc fruits rouge	Fruit de saison*	Gateaux secs
	GOÛTER					
Semaine du 20/05 au 24/05	HORS D'ŒUVRE		<i>Repas Végétarien</i>	Toast au fromage	Coleslaw	SORTIE SCOLAIRE
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férié	Quiche aux légumes Salade	escalope viennoise Carottes vichy	Fricassée de bœuf Petits pois	
	PRODUIT LAITIER		Fromage			
	DESSERT		Fruit de saison*	Mousse au chocolat	Brownis	
	GOÛTER					
Semaine du 27/05 au 31/05	HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Concombre vinaigrette	Salade de pommes de terres		Salade de tomates et fêta
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Émincé de dinde provençale Ratatouille	Rôti de veau Tortis	Jambon braisé Poêle du soleil	Chili sin carne Riz	Poisson bordelaise Courgettes sautées
	PRODUIT LAITIER		Fromage	Yaourt	Petit suisse	
	DESSERT	Fruit de saison*			Fruit de saison*	Pâtisserie
	GOÛTER					

MENU

ECOLE ST MORILLON

Semaine du 06/05 au 10/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de tomates et mozarella	Radis Croq'sel			
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Axoa de veau  Pâtes 	Croq' fromager Salade 	Férié	Ascension	Férié
PRODUIT LAITIER					
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



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 ST MORILLON

Semaine du 13/05 au 17/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas Végétarien				Menu espagnol 
HORS D'ŒUVRE	Salade de concombres sauce grecque 	Taboulé		Toast aux rillettes de thon et fromage frais	
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Bolognaise végétale Pâtes 	Poisson meunière Haricots verts 	Pilon ou haut de cuisse de poulet TEX MEX  Pdt au four 	Rôti bœuf  Gratin de courgettes 	Riz à l'espagnol (chorizo, volaille, moules)  -
PRODUIT LAITIER		Petit suisse	Barre bretonne 		Fromage blanc 
DESSERT	Fruit de saison*		Fromage blanc fruits rouge 	Fruit de saison* 	Gateaux secs 
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 ST MORILLON

Semaine du 20/05 au 24/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Repas Végétarien	Toast au fromage	Coleslaw 	SORTIE SCOLAIRE 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férié	Quiche aux légumes  Salade 	escalope viennoise  Carottes vichy 	Fricassée de bœuf  Petits pois 	
PRODUIT LAITIER		Fromage 			
DESSERT		Fruit de saison* 	Mousse au chocolat	Brownis 	
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 ST MORILLON

Semaine du 27/05 au 31/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Concombre vinaigrette	Salade de pommes de terres 		Salade de tomates et fêta 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Émincé de dinde provençale  Ratatouille 	Rôti de veau  Tortis 	Jambon braisé  Poêle du soleil	Chili sin carne  Riz 	Poisson bordelaise Courgettes sautées
PRODUIT LAITIER		Fromage 	Yaourt 	Petit suisse 	
DESSERT	Fruit de saison* 			Fruit de saison* 	Pâtisserie 
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	Salade de tomates et mozarella		X			X								X
	Axoa de veau	X						X						
	Pâtes	X						X						
	Fruit de saison*													
MARDI	Radis Croq'sel		X											
	Croq' fromager	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Salade					X								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

	Gluten	Lait	Oeuf	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sulfites
LUNDI	Salade de concombres sauce		X			X								X
	Bolognaise végétale	X	X	X	X			X						
	Pâtes	X	X					X						
	Fruit de saison*													
MARDI	Taboulé	X		X		X	X							X
	Poisson meunière	X	X							X	X	X		
	Haricots verts	X						X						
	Petit suisse		X											
MERCREDI	Pilon ou haut de cuisse de poulet													
	Pdt au four													
	Barre bretonne		X											
	Fromage blanc fruits rouge		X											
JEUDI	Toast aux rillettes de thon et fromage	X	X							X	X	X		
	Rôti bœuf													
	Gratin de courgettes	X						X						
	Fruit de saison*													
VENDREDI	Riz à l'espagnol (chorizo, vollaile,	X	X	X				X			X			
	-													
	Fromage blanc		X											
	Gateaux secs	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	Férié													
MARDI	Quiche aux légumes	x	x	x	x	x	x	x	x					
	Salade					x								x
	Fromage		x											
	Fruit de saison*													
MERCREDI	Toast au fromage	x	x											
	escalope viennoise	x	x	x										
	Carottes vichy	x						x						
	Mousse au chocolat	x	x	x			x							
JEUDI	Coleslaw		x			x								x
	Fricassée de bœuf	x						x						
	Petits pois													
	Brownis	x	x	x										
VENDREDI	SORTIE SCOLAIRE													

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					
	Emincé de dinde provençale	X						X						
	Ratatouille	X						X						
	Fruit de saison*													
MARDI	Concombre vinaigrette		X			X								X
	Rôti de veau													
	Tortis	X	X					X						
	Fromage		X											
MERCREDI	Salade de pommes de terres		X			X		X						X
	Jambon braisé													
	Poêle du soleil	X						X						
	Yaourt		X											
JEUDI	Chili sin carne	X						X						
	Riz	X						X						
	Petit suisse		X											
	Fruit de saison*													
VENDREDI	Salade de tomates et fêta		X			X								X
	Poisson bordelaise	X	X							X	X	X		
	Courgettes sautées	X						X						
	Pâtisserie	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.

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 01/04 au 05/04	HORS D'ŒUVRE	Salade de tomates et mozarella	<i>Repas Végétarien</i> Radis Croq'sel	0	0	0
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Axoa de veau	Croq' fromager	Férié	Ascension	Férié
		Pâtes	Salade	0	0	0
	PRODUIT LAITIER	0	0	0	0	0
	DESSERT	Fruit de saison*	Gâteau maison	0	0	0
	GOÛTER					
Semaine du 08/04 au 12/04	HORS D'ŒUVRE	Salade de concombres sauce grecque	0 Taboulé	0	Toast aux rillettes de thon et fromage frais	<i>Menu espagnol</i> 0
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Bolognaise végétale	Poisson meunière	Pilon ou haut de cuisse de poulet TEX MEX	Rôti bœuf	Riz à l'espagnol (chorizo, vollaile, moules)
		Pâtes	Haricots verts	Pdt au four	Gratin de courgettes	-
	PRODUIT LAITIER	0	Petit suisse	Barre bretonne	0	Fromage blanc
	DESSERT	Fruit de saison*	0	Fromage blanc fruits rouge	Fruit de saison*	Gateaux secs
	GOÛTER					
Semaine du 15/04 au 19/04	HORS D'ŒUVRE	0	<i>Repas Végétarien</i> 0	Toast au fromage	Coleslaw	SORTIE SCOLAIRE
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férié	Quiche aux légumes	escalope viennoise	Fricassée de bœuf	0
		0	Salade	Carottes vichy	Petits pois	0
	PRODUIT LAITIER	0	Fromage	0	0	0
	DESSERT	0	Fruit de saison*	Mousse au chocolat	Brownis	0
	GOÛTER					
Semaine du 22/04 au 26/04	HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Concombre vinaigrette	Salade de pommes de terres	0	Salade de tomates et fêta
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Émincé de dinde provençale	Rôti de veau	Jambon braisé	Chili sin carne	Poisson bordelaise
		Ratatouille	Tortis	Poêle du soleil	Riz	Courgettes sautées
	PRODUIT LAITIER	0	Fromage	Yaourt	Petit suisse	0

Se						
	DESSERT	Fruit de saison*	0	0	Fruit de saison*	Pâtisserie
	GOÛTER					
Semaine du 29/04 au 04/05	HORS D'ŒUVRE					
	PLAT CHAUD ET GARNITURE					
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT					
	GOÛTER					

MERCREDI

Salade de pommes
de terres

Jambon braisé

Poêle du soleil

Yaourt

JEUDI

Chili sin carne

Riz

Petit suisse

Fruit de saison*

Salade de tomates
et fêta

Poisson bordelaise

VENDREDI															
	Courgettes sautées														
	Pâtisserie														

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

	 <i>Gluten</i>	 <i>Lait</i>	 <i>Oeuf</i>	 <i>Arachides</i>	 <i>Soja</i>	 <i>Moutarde</i>	 <i>Fruits à coques</i>	 <i>Céleri</i>	 <i>Sésame</i>	 <i>Poissons</i>	 <i>Crustacés</i>	 <i>Mollusques</i>	 <i>Lupin</i>	 <i>Sulfites</i>
		X				X								X
	X	X	X		X			X						
		X												
	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
	X	X						X						
		X												

LUNDI

MARDI

MENU

ECOLE ST MORILLON

Semaine du 27/05 au 31/05

	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.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	 Gluten	 Lait	 Oeuf	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques	 Céleri	 Sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	 Sulfites
LUNDI		X				X								X
	X	X	X		X			X						
		X												
MARDI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
	X	X						X						
		X												
MERCREDI														
JEUDI						X								X
	X	X						X						
		X												
	X	X	X				X		X					
VENDREDI		X				X								X
	X	X	X					X		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.