

Semaine du 01/12 au 05/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
HORS D'ŒUVRE	Salade verte composée	Friand au fromage	Céleri aux pommes	Velouté de butternut	Taboulé à l'orientale		
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Macaroni au fromage	Pilon de poulet sauce tex mex	■ ■ Steak hache		Poisson meunière		
	(Macaroni)	Jardinière de légumes	Pomme de terre au four	Riz	Purée de potiron		
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		
DESSERT	Crème dessert vanille	Fruit frais*	Entremets chocolat	Pâtisserie	Fruit frais*		
GOÛTER	brioche/compote	crêpe/fruit frais	biscuit/petit suisse	pain/fromage	madeleine/compo te		

Produits SIQO (AOP, AOC, MSC, BBC, ASC...)



Plat végétarien



Recette du mois



Produits BIO







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!



Semaine du 08/12 au 12/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI			
HORS D'ŒUVRE	Toast au fromage	Potage de légumes	Assortiment de crudités	Chou chinois à l'Emmental	Carottes râpées aux épices*			
PLAT CHAUD ET	Nugget's de volaille	Hachis parmentier	Pizza	Filet de lieu sauce aurore	Tajine de pois chiches aux fruits secs			
GARNITURE	Haricots panachés	Salade verte	Salade verte	Farfalles	Légumes couscous			
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage			
DESSERT	Fruit frais*	Fromage blanc aux spéculoos	Compote	Pâtisserie	Fruit frais*			
GOÛTER	brioche/petit suisse	pain/fromage	biscuit/fruit	biscuit/fruit	yaourt/madeleine			

Produits SIQO (AOP, AOC, MSC, BBC, ASC...)



Plat végétarien



Recette du mois



Produits BIO







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.



Semaine du 15/12 au 19/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz	Chou blanc vinaigrette	Emincé bicolore		Potage aux vermicelle		
PLAT CHAUD ET	Sauté de volaille au paprika	Poisson aux petits légumes	Merguez	Repas de Noël	Pané fromagé		
GARNITURE	Poêlée de légumes de saison	Pâtes	Semoule		Fondue de poireaux		
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage		
DESSERT	Yaourt velouté	Fruit frais*	lle flottante		Fruit frais		
GOÛTER	fruit/madeleine	biscuit/chocolat	Cake/fruit	pain/fromage	brioche/compote		

Produits SIQO (AOP, AOC, MSC, BBC, ASC...)



Plat végétarien



Recette du mois



Produits BIO



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.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

															=
		Gluten.	lait Lait	Judo (on the achides	plog Costs	Moutande	Fruits à coques	Colori	SESSION SECOND	Poissons	CRUStacés	Mollusques	Lupin Lupin	so.) Sulfites
	Salade verte composée	х	x	х		х	x	х			х	х	х		х
	Macaroni au														
	fromage	x	x						x						
GN	(Macaroni)	х	х						х						
E	Fromage ou Laitage	^	x						^						
	Crème dessert					.,									
	vanille brioche/compote		Х			Х									
H		Х	х	Х											
	Friand au fromage	х	х	х	Х	х	х	х	х	х					х
	Pilon de poulet sauce tex mex														
=		Х				Х			Х	Х					
MARD	légumes		Х												
	Fromage ou Laitage		х												
	Fruit frais*														
	crêpe/fruit frais	х	х	х											
	Céleri aux pommes		x	х			х		х						х
	Steak haché		х												
RFDI	Pomme de terre au four														
FRCRED	Fromage ou Laitage		х												
2	Entremets chocolat	v	х	x		x									
	biscuit/petit suisse		x	x		^									
H	Velouté de			^											
	Datternat	Х	х						Х						
	Rougail saucisse		Х												
<u>=</u>	Riz		х												
Ē	Fromage ou Laitage		х												
	Pâtisserie	х	х	х	х			х		х					
	pain/fromage	х	х												
	Taboulé à														
	l'orientale	х	х	х			х	х		х					х
<u> </u>	Poisson meunière	х	х	х							х	х	х		
VFNDRF	Purée de potiron		х												
VFN	Fromage ou Laitage		х												
	Fruit frais*														
	madeleine/compot	х	х	х											
	e Convivio vous informe														

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

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

		Gluten	Lait	4	Arachides	a	Moutande	Fruits à coques	cz,	Sésame	Poissons	CRustacés	llusques	ija.	Sulfites
		9	La	Oct Deuf	STATE OF THE	rios cois	TW.	B.	Celeri	785 CEE	Was a second	33	Mollusques	Lupin Lupin	So, Su
	Toast au fromage	v	,	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	v	v	V	V	V	V					V
	Nugget's de volaille	X					Х	х		X					Х
JAND	Haricots panachés	X	X	х		х			Х	х					
	Fromage ou Laitage		X												
	Fruit frais*		Х												
H	brioche/petit suisse	_	х	Х											
	Potage de légumes		Х						х						
	Hachis parmentier	х	х	х		х			х						
ARD	Salade verte		х	х			х								х
MA	Fromage ou Laitage Fromage blanc aux														
	spéculoos	х	х		х			х							
		х	х												
	Assortiment de crudités		х	х			х								х
	Pizza	х	х	х	х	x	х	х	х	х					
CRED	Salade verte		х	х			х								х
JER	Fromage ou Laitage		х												
_	Compote														
	biscuit/fruit	х	х	х											
Г	Chou chinois à		х	х			х								х
	l'Emmental Filet de lieu sauce	х	х	х							x	х	х		
	aurore Farfalles		х						х		^				
JE	Fromage ou Laitage		x						^						
	B^	x	x	х				х		х					
			x	x				^		^					
	Carottes râpées aux						v								v
	épices* Tajine de pois		Х	Х			х								Х
D	chiches aux fruits		Х		Х			х	Х	Х					
ENDRED	Légumes couscous		х												
VEN			х												
	Fruit frais*														
	yaourt/madeleine		X	х											

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

iid Gillin ti Gil 201 EEG 1 i AEEE KGENES															
		Gloton.	Lait Lait	Pued (Cook	Arachides	soja Soja	Movtarde Movtarde	FRUITS à coques	Calori	SESS. SESOWE	Poissons	CRUStacés	Wollusques (Cupin Lupin	so, Sulfites
	Salade de riz		x	х			х		х		х	х	х		
	Sauté de volaille au	х	х			х			х						
	paprika Poêlée de légumes	^				^			^						
2			Х												
	Fromage ou Laitage		х												
	Yaourt velouté		х												
	fruit/madeleine	х	х	х											
	Chou blanc		x	х			х								х
	vinaigrette Poisson aux petits		х						х		х	х	х		
_	légumes Pâtes										^	^	^		
I A B D		х	Х						Х						
2	Fromage ou Laitage		х												
	Fruit frais*														
	biscuit/chocolat	х	х	х											
	Emincé bicolore		х	х			х								х
	Merguez		x												
LC HA	Semoule	х	х						х						
FBC			x												
Σ	Ile flottante	x		v											
			Х	Х											
ŀ	Cake/fruit	Х	Х	Х											
	Repas de Noël	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х
2															
ū	3														
	pain/fromage	х	х												
	Potage aux														
	vermicelle	Х	Х							Х					
=	Pané fromagé	х	х	х	х	х	х	х	х	х				х	х
DRE	Fondue de poireaux	х	х						х						
/FN	Fromage ou Laitage		х												
	Fruit frais														
	brioche/compote	х	х	х											
	Convivio vous informe				gira nauwan	t contonir de			s les men		ntibles de sl		laa manusii	-1	to Maria na

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