ConviVio

MENU

Menus du mois d'avril

ECOLE DE MONTAGNE

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

MENU

ECOLE DE MONTAGNE

Semaine du 01/04 au 05/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Lundi de pâques			Carottes râpées sauce légère	
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férié	Tortilla Haricots verts		Filet de colin au beurre blanc Riz	Rôti bœuf froid sauce tartare Frites
PRODUIT LAITIER		Petit suisse			Yaourt sucré
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 MONTAGNE

Semaine du 08/04 au 12/04

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

Semaine du 29/04 au 04/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Crêpe au fromage			Salade grecque (concombre Fêta olives noires)
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pâtes à la bolognaise -	Estouffade de bœuf Écrasé de brocolis		Émincé de porc au caramel Pommes de terre « Coin de rue »	Blanquette de poisson Riz pilaf
PRODUIT LAITIER	Fromage			Fromage	
DESSERT	Compote	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

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.

ECOLE DE MONTAGNE

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

		Gluten	Lait	Oeuf	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sulfites
LUNDI															
	Férié														
MARDI															
	Tortilla		x	x											
	Haricots verts	x							x						
	Petit suisse		x												
	Fruit de saison*														
MERCREDI															
JEUDI	Carottes râpées sauce légère		x				x								x
	Filet de colin au beurre blanc		x								x	x	x		
	Riz	x							x						
	Gâteau maison		x	x				x							
VENDREDI															
	Rôti bœuf froid sauce tartare		x	x			x								x
	Frites														
	Yaourt sucré		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.

ECOLE DE MONTAGNE

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	x					
	Pièce de veau rôti														
	Poêlée de légumes de saison	x							x						
	Fruit de saison*														
MARDI	Radis beurre		x												
	Nuggets de blé	x	x	x	x	x	x	x	x	x					
	Piperade et tortis	x							x						
	Fromage		x												
MERCREDI															
JEUDI	Salade aux accras	x		x			x				x	x	x		x
	Rougaille saucisse	x							x						
	Riz créole	x							x						
	Gâteau renversé des îles (ananas)	x	x	x				x							
VENDREDI															
	Poisson du jour	x	x						x		x	x	x		
	Pomme de terre vapeur														
	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.

ECOLE DE MONTAGNE

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

		Gluten	Lait	Oeuf	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sulfites
LUNDI															
	Pâtes à la bolognaise	x	x	x		x			x						
	Fromage		x												
	Compote														
MARDI	Crêpe au fromage	x	x	x	x	x	x	x	x	x					
	Estouffade de bœuf	x	x						x						
	Écrasé de brocolis														
	Fruit de saison *														
MERCREDI															
JEUDI							x								x
	Émincé de porc au caramel	x	x						x						
	Pommes de terre « Coin de rue »														
	Fromage														
	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 pilaf	x							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.