

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 03/06 au 07/06	HORS D'ŒUVRE	Radis au beurre	<i>Repas Végétarien</i> Pastèque		Concombres	Salade de pâtes au de surimi
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Filet de dinde Semoule	Pâtes Bolognaise Végétarienne		Filet de lieu Pommes persillées	Emincé de bœuf Carottes vichy
	PRODUIT LAITIER	Yaourt	Fromage		Fromage	Fromage blanc
	DESSERT	Fruit de saison*	Poires au chocolat		Fruit de saison*	Gâteau
	GOÛTER					
Semaine du 10/06 au 14/06	HORS D'ŒUVRE	Melon	Pâté de campagne		Salade de pommes de terre	<i>Menu Grecque</i> Salade grecque
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Risotto aux champignons et parmesan	Aiguillettes de colin pané		Joue de porc	Moussaka
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Ratatouille Petit suisse		Petits pois Fromage	- Yaourt à la grecque
	DESSERT	Liégeois caramel	Fruit de saison*		Fruit de saison*	Salade de fruits
	GOÛTER	Fête des fruits et légumes				
Semaine du 17/06 au 21/06	HORS D'ŒUVRE	Feuilletés au fromage	Gaspacho		<i>Repas Végétarien</i> Concombres à la crème	Melon
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Colin aux aromates Crumbles de légumes de printemps	Rôti de bœuf Pommes sautées		Enchiladas mexicaines (haricots rouge, maïs, tomates, poivrons...) Salade verte	Boulettes bœuf sauce tomates basilic Riz
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage blanc		Fromage	Fromage blanc
	DESSERT	Fraise	Salade de fruits frais		Abricot	Crumble de fruits de saison
	GOÛTER					
Semaine du 24/06 au 28/06	HORS D'ŒUVRE	Tomates mozzarella	<i>Repas Végétarien</i> Salade de pommes de terre		Pastèque	Coleslaw printanier (courgette, carottes, radis)
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Duo de saucisse et merguez Semoule	Omelette Poêle méditerranéenne		Moules Frites	Fricassée de veau Pâtes
	PRODUIT LAITIER	Yaourt	Fromage		Fromage	Fromage
	DESSERT	Fruit de saison*	Fruit de saison*		Glace	Crème dessert
	GOÛTER					
Semaine du 01/07 au 05/07	HORS D'ŒUVRE	<i>Repas Végétarien</i> Taboulé	Mini-croque		Menu du chef	Menu du chef
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pané de blé tomate mozzarella Haricots verts	Sauté de volaille Ratouille			
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage blanc			
	DESSERT	Compote	Fruit de saison*			
	GOÛTER					

MENU

Prignac et Marcamps

Semaine du 03/06 au 07/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Radis au beurre	Pastèque 		Concombres  	Salade de pâtes au de surimi 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Filet de dinde   Semoule 	Pâtes Bolognaise  Végétarienne 		Filet de lieu  Pommes persillées 	Emincé de bœuf   Carottes vichy 
PRODUIT LAITIER	Yaourt 	Fromage 		Fromage 	Fromage blanc
DESSERT	Fruit de saison* 	Poires au chocolat		Fruit de saison* 	Gâteau
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 !**

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

MENU

Prignac et Marcamps

Semaine du 10/06 au 14/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas Végétarien				Menu Grecque
HORS D'ŒUVRE	Melon 	Pâté de campagne		Salade de pommes de terre 	Salade grecque 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Risotto aux champignons et parmesan   -	Aiguillettes de colin pané Ratatouille 		Joue de porc  Petits pois	Moussaka  -
PRODUIT LAITIER	Fromage 	Petit suisse 		Fromage 	Yaourt à la grecque
DESSERT	Liégeois caramel	Fruit de saison* 		Fruit de saison* 	Salade de fruits
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

Prignac et Marcamps

Semaine du 17/06 au 21/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilletés au fromage	Gaspacho 		Concombres à la crème  	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Colin aux aromates Crumbles de légumes de printemps  	Rôti de bœuf  Pommes sautées 		Enchiladas mexicaines  (haricots rouge, maïs, tomates, poivrons...) Salade verte	Boulettes bœuf sauce tomates basilic Riz 
PRODUIT LAITIER	Fromage 	Fromage blanc 		Fromage 	Fromage blanc
DESSERT	Fraise 	Salade de fruits frais		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**



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans



vos restaurants sont 100% français.
(Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)



Plat végétarien

UN BON APPÉTIT !

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

MENU

Prignac et Marcamps

Semaine du 24/06 au 28/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates mozzarella   	Repas Végétarien Salade de pommes de terre  		Pastèque	Coleslaw printanier (courgette, carottes, radis)  
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Duo de saucisse et merguez    Semoule	Omelette   Poêle méditerranéenne 		Moules  Frites	Fricassée de veau    Pâtes 
PRODUIT LAITIER	Yaourt 	Fromage 		Fromage 	Fromage 
DESSERT	Fruit de saison* 	Fruit de saison* 		Glace	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**



   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

Prignac et Marcamps

Semaine du 24/06 au 28/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas Végétarien				
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Mini-croque 			
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pané de blé tomate mozzarella Haricots verts 	Sauté de volaille  Ratouille 		Menu du chef	Menu du chef
PRODUIT LAITIER	Fromage 	Fromage blanc 			
DESSERT	Compote 	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.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	 Gluten	 Lait	 Oeuf	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques	 Céleri	 Sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	 Sulfites
LUNDI	Radis au beurre		x											
	Filet de dinde	x						x						
	Semoule	x	x					x						
	Yaourt		x											
	Fruit de saison*													
MARDI	Pastèque													
	Pâtes Bolognaise	x	x		x	x		x						
	Végétarienne													
	Fromage		x											
	Poires au chocolat				x		x							
MERCREDI														
JEUDI	Concombres		x			x		x						
	Filet de lieu		x							x	x	x		
	Pommes persillées													
	Fromage		x											
	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											
	Gâteau	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.

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 parmesan	X	X					X						
	-													
	Fromage		X											
	Liégeois caramel		X			X								
MARDI	Pâté de campagne	X	X	X		X								
	Aiguillettes de colin pané	X	X							X	X	X		
	Ratatouille	X						X						
	Petit suisse		X											
	Fruit de saison*													
MERCREDI														
JEUDI	Salade de pommes de terre		X	X		X								X
	Joue de porc	X	X					X						
	Petits pois													
	Fromage		X											
	Fruit de saison*													
VENDREDI	Salade grecque		X			X								X
	Moussaka	X	X					X						
	-													
	Yaourt à la grecque		X											
	Salade de fruits													

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

peutrons pas exclure une présence occasionnelle à 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 au fromage	X	X	X		X	X	X	X					
	Colin aux aromates	X	X							X	X	X		
	Crumbles de légumes de									X				
	Fromage		X											
	Fraise													
MARDI	Gaspacho	X						X						
	Rôti de bœuf													
	Pommes sautées													
	Fromage blanc		X											
	Salade de fruits frais													
MERCREDI														
JEUDI	Concombres à la crème		X			X								X
	Enchiladas mexicaines	X	X					X						
	Salade verte					X								X
	Fromage		X											
	Abricot													
VENDREDI	Melon													
	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

	 Gluten	 Lait	 Oeuf	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques	 Céleri	 Sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	 Sulfites
LUNDI	Tomates mozzarella		X			X								X
	Duo de saucisse et merguez													
	Semoule	X	X					X						
	Yaourt		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						
	Fromage		X											
	Fruit de saison*													
MERCREDI														
JEUDI	Pastèque													
	Moules	X	X					X		X	X	X		
	Frites													
	Fromage		X											
	Glace	X	X			X	X							
VENDREDI	Coleslaw printanier (courgette)			X		X								X
	Fricassée de veau	X	X					X						
	Pâtes	X	X					X						
	Fromage		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	X	X	X		X								X
	Pané de blé tomate mozzarella	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Haricots verts	X						X						
	Fromage		X											
	Compote													
MARDI	Mini-croque	X	X											
	Sauté de volaille	X	X					X						
	Ratouille	X						X						
	Fromage blanc		X											
	Fruit de saison*													
MERCREDI														
JEUDI	Menu du chef	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
VENDREDI	Menu du chef	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.