
























	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Semaine du 03/06 au 07/06	HORS D'ŒUVRE	Radis au beurre	Pastèque	Bruschetta	Concombres	Salade de pâtes au de surimi
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Filet de dinde crème au curry	Lasagnes de légumes	Escalope de porc marinée	Dos de colin	Emincé de bœuf
	PRODUIT LAITIER	Semoule	Salade verte	Haricots verts	Pommes persillées	Carottes vichy
	DESSERT	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc
	GOÛTER	Fruit de saison*	Crème caramel	Poires au chocolat	Gâteau maison	Fruit de saison*
		Pain/fromage	yaourt/brioche confiture	Pain/fromage	Fruit/Biscuit	Compote/pain miel
Semaine du 10/06 au 14/06	<i>Repas Végétarien</i>					
	HORS D'ŒUVRE	Melon	Pâté de campagne	Salade de tomates	Salade de pommes de terre	Menu Grecque 
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Risotto aux champignons et parmesan	Aiguillettes de colin pané	Filet de poulet	Joue de porc	Moussaka
	PRODUIT LAITIER	-	Ratatouille	Pâtes	Petits pois	-
	DESSERT	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage	Yaourt à la grecque
GOÛTER	Liégeois caramel	Fruit de saison*	Compote	Fruit de saison*	Portokalopita (gâteau à l'orange)	
	Pain/fromage	Fruit/biscuit	Pain/fromage	Pain barre chocolat/fruit	Pain confiture/compote	
<b>Fête des fruits et légumes</b>						
Semaine du 17/06 au 21/06	<i>Repas Végétarien</i>					
	HORS D'ŒUVRE	Salade de pomme de terre	Pastèque	Gaspacho	Concombres à la crème	Melon
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Colin aux aromates	Steak haché de bœuf	Pizza au poulet et légumes du soleil	Nugget de blé et ketchup au basilic	Boulettes bœuf sauce tomates basilic
	PRODUIT LAITIER	Crumbles de légumes de printemps	Pommes sautées	Salade verte	Coquillettes	Riz
	DESSERT	Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage blanc	Fromage
GOÛTER	Pommes	Salade de fruits frais	Mousse aux fruits rouges	Abricot	Crumble de fruits de saison	
	Pain/fromage	Fruit/biscuit	pain confiture/yaourt	Yaourt/brioche confiture	Fruit/biscuit	
Semaine du 24/06 au 28/06	<i>Repas Végétarien</i>					
	HORS D'ŒUVRE	Tomates mozzarella	Salade composée	Bruschetta à la provençale	Pastèque	
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Duo de saucisse et merguez	Tortilla	Émincé de volaille mariné	Moules	Olympiades
	PRODUIT LAITIER	Semoule	Poêle méditerranéenne	Julienne de Légumes	Frites	
	DESSERT	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage	
GOÛTER	Fruit de saison*	Fruit de saison*	Salade de fruits	Glace		
	Pain confiture/yaourt	fruit/biscuit	Pain/fromage	Fruit/biscuit	Tartine chocolat/compote	
Semaine du 01/07 au 05/07	<i>Repas Végétarien</i>					
	HORS D'ŒUVRE	Taboulé niçois	Mini-croque			
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pané de blé tomate mozzarella	Sauté de volaille	Menu surprise	Menu du chef	Menu du chef
	PRODUIT LAITIER	Haricots verts	Ratouille			
	DESSERT	Fromage	Fromage			
GOÛTER	Compote	Fruit de saison*				
	Pain/fromage	Fruit/biscuit	pain nutella/fruit	yaourt/pain confiture	fruit/biscuit	

# MENU

## CENAC

Semaine du 03/06 au 07/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Radis au beurre 	Pastèque 	Bruschetta 	Concombres   	Salade de pâtes au de surimi 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Filet de dinde crème au curry  Semoule 	Lasagnes de légumes  Salade verte 	Escalope de porc marinée Haricots verts 	Dos de colin Pommes persillées 	Emincé de bœuf Carottes vichy  
PRODUIT LAITIER	Yaourt	Fromage 	Fromage 	Fromage	Fromage blanc
DESSERT	Fruit de saison*  	Crème caramel 	Poires au chocolat	Fruit de saison* 	Fruit de saison* 
GOÛTER	Pain/fromage	yaourt/brioche confiture	Pain/fromage	Fruit/Biscuit	Compote/pain miel

-  **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

## CENAC

Semaine du 10/06 au 14/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Repas Végétarien Melon 	Pâté de campagne	Salade de tomate   	Salade de pommes de terre 	Menu Grecque Salade grecque  
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURE</b>	Risotto aux champignons et parmesan   -	Aiguillettes de colin pané Ratatouille  	Filet de poulet Pâtes 	Joue de porc Petits pois 	Moussaka   -
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage 	Petit suisse 	Fromage 	Fromage	Yaourt à la grecque
<b>DESSERT</b>	Liégeois caramel	Fruit de saison* 	Compote 	Fruit de saison* 	Portokalopita (gâteau à l'orange) 
<b>GOÛTER</b>	Pain/fromage	Fruit/biscuit	Pain/fromage	Pain barre chocolat/fruit	Pain confiture/compot e

-  **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

## CENAC

Semaine du 17/06 au 21/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pomme de terre 	Pastèque 	Gaspacho 	Repas Vegetarien Concombres à la crème 	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Colin aux aromates Crumbles de légumes de printemps   	Steak haché de bœuf Pommes sautées 	Pizza au poulet et légumes du soleil  	Nugget de blé et ketchup au basilic Coquillettes  	Boulettes bœuf sauce tomates basilic Riz  
PRODUIT LAITIER	Fromage	Yaourt	Fromage 	Fromage blanc	Fromage
DESSERT	Pommes  	Salade de fruits frais   	Mousse aux fruits rouges 	Abricot  	Crumble de fruits de saison  
GOÛTER	Pain/fromage	Fruit/biscuit	pain confiture/yaourt	Yaourt/brioche confiture	Fruit/biscuit

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Spécialité Traditionnelle Garantie**

 **Produits locaux**

 **Préparation maison**

 **Produits BIO**

 **Appellation d'Origine Protégée**

 **Indication géographique protégée**

 **Label Rouge**

 **Appellation d'Origine Contrôlée**

 **Plat végétarien**

   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.*

# MENU

## CENAC

Semaine du 24/06 au 28/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates mozzarella   	Salade composée  	Bruschetta à la provençale 	Pastèque 	
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Duo de saucisse et merguez  Semoule 	Tortilla  Poêle méditerranéenne  	Émince de volaille mariné  Julienne de Légumes 	Moules  Frites 	Olympiades
PRODUIT LAITIER	Yaourt	Fromage 	Fromage 	Fromage	
DESSERT	Fruit de saison* 	Fruit de saison* 	Salade de fruits  	Glace	
GOÛTER	Pain confiture/yaourt	fruit/biscuit	Pain/fromage	Fruit/biscuit	Tartine chocolat/compote



**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

## CENAC

Semaine du 24/06 au 28/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Repas Végétarien</b>				
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Taboulé niçois 	Mini-croque 			
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURE</b>	Pané de blé tomate mozzarella  Haricots verts	Sauté de volaille  Ratouille 	Menu surprise	Menu du chef	Menu du chef
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage	Fromage			
<b>DESSERT</b>	Compote	Fruit de saison* 			
<b>GOÛTER</b>	Pain/fromage	Fruit/biscuit	pain nutella/fruit	yaourt/pain confiture	fruit/biscuit

 **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.*

CENAC

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 crème au curry	X						X						
	Semoule	X	X					X						
	Yaourt		X											
	Fruit de saison*													
	Pain/fromage	X	X											
MARDI	Pastèque													
	Lasagnes de légumes	X	X	X		X		X						
	Salade verte					X								X
	Fromage		X											
	Crème caramel					X	X							
	yaourt/brioche confiture	X	X	X		X								
MERCREDI	Bruschetta	X	X		X									
	Escalope de porc marinée	X				X		X						
	Haricots verts	X						X						
	Fromage		X											
	Poires au chocolat		X	X		X								
	Pain/fromage	X	X											
JEUDI	Concombres		X			X		X						
	Dos de colin		X							X	X	X		
	Pommes persillées													
	Fromage		X											
	Fruit de saison*													
	Fruit/Biscuit	X	X	X	X		X		X					
VENDREDI	Salade de pâtes au de surimi	X	X	X		X				X	X	X		
	Emincé de bœuf													
	Carottes vichy	X						X						
	Fromage blanc		X											
	Fruit de saison*													
	Compote/pain miel	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.



CENAC

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								
Pain/fromage	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*													
	Fruit/biscuit	X	X	X	X				X					
MERCREDI	Salade de tomates					X								X
	Filet de poulet													
	Pâtes	X	X					X						
	Fromage		X											
	Compote													
Pain/fromage	X	X												
JEUDI	Salade de pommes de terre		X	X		X								X
	Joue de porc	X	X					X						
	Petits pois													
	Fromage		X											
	Fruit de saison*													
Pain barre chocolat/fruit	X				X	X								
VENDREDI	Salade grecque		X			X								X
	Moussaka	X	X					X						
	-													
	Yaourt à la grecque		X											
	Portokalopita (gâteau à l'orange)	X	X	X			X							
Pain confiture/compote	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

*peutrons pas exclure une présence occasionnelle 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.*

CENAC

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

														
LUNDI	Salade de pomme de terre	X	X	X		X	X	X	X					
	Colin aux aromates	X	X							X	X	X		
	Crumbles de légumes de	X	X											
	Fromage		X											
	Pommes													
	Pain/fromage	X	X											
MARDI	Pastèque	X						X						
	Steak haché de bœuf													
	Pommes sautées													
	Yaourt		X											
	Salade de fruits frais													
	Fruit/biscuit	X	X	X	X		X		X					
MERCREDI	Gaspacho													
	Pizza au poulet et légumes du soleil	X	X		X									
	Salade verte					X								X
	Fromage		X											
	Mousse aux fruits rouges	X	X	X			X							
	confiture/yaourt	X	X											
JEUDI	Concombres à la crème		X			X								X
	Nugget de blé et ketchup au basilic	X	X					X						
	Coquillettes					X								X
	Fromage blanc		X											
	Abricot													
	Yaourt/brioche confiture	X	X	X	X									
VENDREDI	Melon													
	Boulettes bœuf sauce tomates	X	X		X			X						
	Riz	X						X						
	Fromage		X											
	Crumble de fruits de saison	X	X											
	Fruit/biscuit	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.

CENAC

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

															
LUNDI	Tomates mozzarella		X			X									X
	Duo de saucisse et merguez														
	Semoule	X	X					X							
	Yaourt		X												
	Fruit de saison*														
MARDI	Pain confiture/yaourt	X	X												
	Salade composée	X	X	X		X				X	X	X			X
	Tortilla		X	X											
	Poêle méditerranéenne	X						X							
	Fromage		X												
MERCREDI	Fruit de saison*														
	fruit/biscuit	X	X	X	X			X	X						
	Bruschetta à la provençale	X	X												
	Emince de volaille mariné	X				X		X							
	Julienne de légumes	X						X							
JEUDI	Fromage		X												
	Salade de fruits														
	Pain/fromage	X	X												
	Pastèque														
	Moules	X	X					X		X	X	X			
VENDREDI	Frites														
	Fromage		X												
	Glace	X	X		X		X								
	Fruit/biscuit														
	Olympiades														
Tartine chocolat/compote	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.

CENAC

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

														
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						
	Fromage		X											
	Compote													
MARDI	Pain confiture/vaourt	X	X											
	Mini-croque	X	X											
	Sauté de volaille	X	X					X						
	Ratouille	X						X						
	Fromage		X											
	Fruit de saison*													
MERCREDI	fruit/biscuit													
	Menu surprise	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Pain/fromage	X	X											
JEUDI	Menu du chef	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Fruit/biscuit	X	X	X	X		X		X					
VENDREDI	Menu du chef	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Tartine chocolat/compote													

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.