



Prignanc et Marcamps

(Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)

Semaine du 01/04 au 05/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI			
HORS D'ŒUVRE	Lundi de pâques	Betterave vinaigrette		Taboulé AB	Carottes râpées			
Férié PLAT CHAUD ET		Filet de colin au beurre blanc		Tortilla AB	Rôti bœuf			
GARNITURE		Riz		Haricots verts	Frites			
PRODUIT LAITIER		Petit suisse		Fromage	Yaourt sucré			
DESSERT		Fruit de saison*		Mousse au chocolat	Fruit de saison*			
GOÛTER								
Produit de saison Tout ou partie de ce d'ingrédients crus de saison		pécialité Traditionnelle Garantie	Produits locaux	CONVIVIO RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE				
Appellation d'0	Origine Protégée	Préparation maison	AB Produits BIO					
Appellation d'C	- Santanana	dication géographique protégée	Label Rouge	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT				
₩ ¥ 👼		euf, volaille et dinde servies dans restaurant sont 100% françaises.	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.



Prignanc et Marcamps

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		Rosette	Salade aux accras			
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Nuggets de blé Poêlée de légumes de saison	Pièce de veau rôti		Poisson du jour Pomme de terre vapeur	Rougaille saucisse Riz créole			
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage		Fromage	Yaourt			
DESSERT	Fruit de saison*	Nappé au caramel		Fruit de saison*	Ananas gourmant			
GOÛTER								
Produit de saison Tout ou partie de c d'ingrédients crus de saisor		Spécialité Traditionnelle Garantie	Produits locaux	Convi	Vio)			
Appellation d'	Origine Protégée	Préparation maison	Produits BIO	RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE				



Appellation d'Origine Contrôlée

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises. (Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)

Indication géographique protégée



Plat végétarien

Label Rouge

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.



Prignanc et Marcamps

Semaine du 22/04 au 26/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI			
	Repas Végétarien							
HORS D'ŒUVRE	Betteraves	Crêpe au fromage		Carottes rapées AB	Salade grecque (concombre Fêta olives noires)			
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pâtes à la végétarienne -	Estouffade de bœuf Écrasé de brocolis		Émincé de porc au caramel Pommes de terre	Blanquette de poisson Riz pilaf			
PRODUIT LAITIER	Fromage AB	Fromage		Fromage	Yaourt			
DESSERT	Compote	Fruit de saison *		Gâteau maison (anniversaire)	Fruit de saison*			
GOÛTER								



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

	INFORMATION 30K LL3 14 ALLERGENES														
		dioten.	lait Lait	Juno Coo	The State of the s	véas (333)	Moutarde Moutarde	Fruits à coques	Cáleki	esame	Poissons	CRUStacés	Mollusques	Lupin Lupin	so, Sulfites
	Férié														
IUND															
H	Betterave														
	vinaigrette Filet de colin au						Х								Х
	beurre blanc	х		х					х		х	х	х		
MARDI	Riz	х							х						
Σ	Petit suisse		х												
	Fruit de saison*														
Г															
REDI															
MERCRED															
2															
r	Taboulé	х		х			х								х
	Tortilla			х											
	Haricots verts	х							х						
JEUD	Fromage		х												
	Mousse au chocolat		х	х				х							
	Carottes râpées						х								х
	Rôti bœuf		х	х			x								х
REDI	Frites														
VENDREDI	Yaourt sucré		х												
>	Fruit de saison*		-												
	Convivio vous informe que	les eletess						- // >			tibles de de				

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

		Gloten	Lait	Public Cook	Arachides	reforg (*****)	Moutande Moutande	Fruits à coques	Céleri	Ségame Ségame	Poissons	CRUStacés	Mollusques	Cupin Lupin	so, Sulfites
	Feuilleté au	х	x	х	х	х	х	х	х	х					
	fromage														
	Nuggets de blé Poêlée de légumes	х	х	х	Х	Х	х	х	х	х					
₽	de saison	х							х						
	Fromage		х												
	Fruit de saison*														
	Radis beurre		х												
	Pièce de veau rôti	х	х	х	х	х	х	х	х	х					
2	Piperade et tortis	х							х						
MARD	Fromage		х												
	Nappé au caramel		х	х											
RED															
MERCRED															
_															
Γ	Rosette		x												
	Poisson du jour	х	x								х	х	х		
	Pomme de terre														
	vapeur Fromage														
	Fruit de saison*		х												
	Salade aux accras	х		v			v				v	v	v		v
	Rougaille saucisse	_		х			х		x		х	х	х		Х
SEDI.		x							x						
VENDRED	Yaourt	^	х						^						
>	Ananas gourmant		х					x							
	Convivio vous informe que							. //							

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

														,	
		Glucon	Lait Lait	Float (Change	salina Arachides	pios 3338	Moutande	FRUITS à coques	Cdleri	Segume Segume	Poissans	CRUStacés	Mollusques	Lupin.	so, Sulfites
	Betteraves		x				х								х
	Pâtes à la	х		х		х			х						
\equiv	végétarienne -	^	^	^		^			^						
UND	Fromage														
	Compote		Х												
	Compote														
Н															
	Crêpe au fromage	^	х	х	х	х	х	х	х	х	х				
	Estouffade de bœuf	х	х						х						
RD I	Écrasé de brocolis		х												
MARD	Fromage		х												
	Fruit de saison *														
굡															
MERCRED															
ME															
Ц															
	Carottes rapées						х								х
	Emincé de porc au caramel	х	x						х						
	Pommes de terre														
JEU	Fromage		х												
	Gâteau maison	х	х	х				x		х					
	(anniversaire)														
	Salade grecque		v				v								v
	(concombre Fêta Blanquette de		Х				х								х
	poisson	Х	Х	х					х		Х	х	х		
VENDRED	Riz pilaf	х							х						
VEN	Yaourt		х												
	Fruit de saison*														
			rvis au restau												

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.