






	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 06/05 au 10/05	HORS D'ŒUVRE	Salade de tomates	<i>Repas Végétarien</i> Radis Croq'sel		
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Axo de veau Boulgour	Croq' fromager Salade	Féié	Ascension
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage		Féié
	DESSERT	Fruit de saison*	Gâteau		
	GOÛTER				
Semaine du 13/05 au 17/05	HORS D'ŒUVRE	Taboulé	<i>Repas Végétarien</i> Salade de concombres	Toast aux rillettes de thon	<i>Menu espagnol</i> Gaspacho 
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poisson meunière Haricots verts	Bolognaise végétale Pâtes	Rôti bœuf Gratin de courgettes	Riz à l'espagnol (chorizo, vollaie, fruits de mer) -
	PRODUIT LAITIER	Petit suisse	Fromage	Yaourt aromatisé	Fromage
	DESSERT	Compote	Fruit de saison*	Fruit de saison*	Crème dessert
	GOÛTER				
Semaine du 20/05 au 24/05	HORS D'ŒUVRE		<i>Repas Végétarien</i> Salade de pois chiches	Coleslaw	Salade croûtons et dés de fromage
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Féié	Quiche aux légumes Salade	Fricassée de bœuf Petits pois	Poisson Blé
	PRODUIT LAITIER		Fromage	Fromage	Fromage
	DESSERT		Fruit de saison*	Gâteau	Fruit de saison*
	GOÛTER				
Semaine du 27/05 au 31/05	HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Concombre vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Tomates au maïs
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Émincé de dinde provençale Ratatouille	Rôti de veau frites	Chili sin carne Riz	Poisson bordelaise Courgettes sautées
	PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Fromage	Petit suisse	Fromage
	DESSERT	Fruit de saison*	Crème vanille	Fruit de saison*	Gâteau d'anniversaire
	GOÛTER				

MENU


Prignac et Marcamps

Semaine du 06/05 au 10/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de tomates 	Radis Croq'sel			
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Axoa de veau  Boulgour	Croq' fromager Salade	Férié	Ascension	Férié
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage 			
DESSERT	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**



 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 13/05 au 17/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Repas Végétarien Salade de concombres 		Toast aux rillettes de thon	Menu espagnol 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poisson meunière Haricots verts	Bolognaise végétale  Pâtes		Rôti bœuf    Gratin de courgettes	Riz à l'espagnol  (chorizo, volaille, fruits de mer) -
PRODUIT LAITIER	Petit suisse	Fromage 		Yaourt aromatisé	Fromage
DESSERT	Compote 	Fruit de saison* 		Fruit de saison* 	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 20/05 au 24/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Repas Vegetarien Salade de pois chiches		Coleslaw	Salade croûtons et dés de fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férié	Quiche aux légumes Salade		Fricassée de bœuf  Petits pois	Poisson Blé
PRODUIT LAITIER		Fromage 		Fromage 	Fromage 
DESSERT		Fruit de saison* 		Gâteau	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.


MENU

Prignac et Marcamps

Semaine du 27/05 au 31/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Concombre vinaigrette 		Œuf dur mayonnaise	Tomates au maïs 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Émincé de dinde provençale  Ratatouille	Rôti de veau  frites		Chili sin carne  Riz 	Poisson bordelaise Courgettes sautées
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Fromage 		Petit suisse	Fromage 
DESSERT	Fruit de saison* 	Crème vanille		Fruit de saison* 	Gâteau d'anniversaire
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

														
LUNDI	Salade de tomates					X								X
	Axoa de veau	X						X						
	Boulgour	X	X					X						
	Fromage		X											
	Fruit de saison*													
MARDI	Radis Croq'sel													
	Croq' fromager	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Salade					X								X
	Fromage		X											
	Gâteau	X	X	X	X		X		X					
MERCREDI	Férié													
JEUDI	Ascension													
VENDREDI	Férié													

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
	Poisson meunière	X	X							X	X	X		
	Haricots verts	X						X						
	Petit suisse		X											
	Compote													
MARDI	Salade de concombres		X			X								X
	Bolognaise végétale	X	X		X			X						
	Pâtes	X	X					X						
	Fromage		X											
	Fruit de saison*													
MERCREDI														
JEUDI	Toast aux rillettes de thon	X	X	X		X				X	X	X		X
	Rôti bœuf													
	Gratin de courgettes	X	X					X						
	Yaourt aromatisé		X											
	Fruit de saison*													
VENDREDI	Gaspacho													
	Riz à l'espagnol (chorizo, vollaile,	X						X		X	X	X		
	-													
	Fromage		X											
	Crème dessert		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	Férié													
MARDI	Salade de pois chiches		X	X		X								X
	Quiche aux légumes	X	X	X	X			X						
	Salade					X								X
	Fromage		X											
	Fruit de saison*													
MERCREDI														
JEUDI	Coleslaw		X	X		X								X
	Fricassée de bœuf	X	X					X						
	Petits pois	X						X						
	Fromage		X											
	Gâteau	X	X	X	X		X		X					
VENDREDI	Salade croutons et dés de fromage	X	X			X								X
	Poisson	X								X	X	X		
	Blé	X						X						
	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.

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					
	Emincé de dinde provençale					X								X
	Ratatouille													
	Yaourt nature sucré		X											
	Fruit de saison*													
MARDI	Concombre vinaigrette		X			X								X
	Rôti de veau frites													
	Fromage		X											
	Crème vanille		X		X									
MERCREDI														
JEUDI	Oeuf dur mavonnaise			X		X								X
	Chili sin carne	X						X						
	Riz	X						X						
	Petit suisse		X											
	Fruit de saison*													
VENDREDI	Tomates au maïs					X								X
	Poisson bordelaise	X	X							X	X	X		
	Courgettes sautées	X						X						
	Fromage		X											
	Gâteau d'anniversaire	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.