MENU

Menus du mois de mai

ECOLE DE FONTET

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 06/05 au 10/05	HORS D'ŒUVRE	Salade de tomates et mozarella	*Repas Végétarien* Radis Croq'sel			
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Axoa de veau Boulgour	Croq' fromager Salade	Férié	Ascension	Férié
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT	Fruit de saison*	Pâtisserie			
	GOÛTER					
Semaine du 13/05 au 17/05	HORS D'ŒUVRE	Taboulé	*Repas Végétarien* Salade de concombres sauce grecque		Toast aux rillettes de thon et fromage frais	*Menu espagnol*
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poisson meunière Haricots verts	Bolognaise végétale Pâtes		Rôti bœuf Gratin de courgettes	Riz à l'espagnol (chorizo, vollaile, fruits de mer) -
	PRODUIT LAITIER	Petit suisse	Fromage		Fromage	Fromage
	DESSERT		Fruit de saison*		Fruit de saison*	Crème catalane
	GOÛTER					
Semaine du 20/05 au 24/05	HORS D'ŒUVRE		*Repas Végétarien*		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	
	DESSERT		Fruit de saison*		Pâtisserie	Fruit de saison*
	GOÛTER					
Semaine du 27/05 au 31/05	HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Concombre vinaigrette			Salade de tomates et fêta
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Émincé de dinde provençale Ratatouille	Rôti de veau Tortis		Chili sin carne Riz	Poisson bordelaise Courgettes sautées
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Petit suisse		Fromage	Yaourt
	DESSERT	Fruit de saison*			Fruit de saison*	Pâtissertie
	GOÛTER					

MENU

ECOLE DE FONTET

Semaine du 06/05 au 10/05

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

Semaine du 13/05 au 17/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Repas Végétarien			Menu espagnol
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Salade de concombres sauce grecque		Toast aux rillettes de thon et fromage frais	
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poisson meunière Haricots verts	Bolognaise végétale Pâtes		Rôti bœuf Gratin de courgettes	Riz à l'espagnol (chorizo, vollaile, fruits de mer) -
PRODUIT LAITIER	Petit suisse	Fromage		Fromage	Fromage
DESSERT		Fruit de saison*		Fruit de saison*	Crème catalane
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

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

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 FONTET

Semaine du 20/05 au 24/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Repas Végétarien			
HORS D'ŒUVRE				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	
DESSERT		Fruit de saison*		Pâtisserie	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 FONTET

Semaine du 27/05 au 31/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Concombre vinaigrette			Salade de tomates et fêta
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Émincé de dinde provençale Ratatouille	Rôti de veau Tortis		Chili sin carne Riz	Poisson bordelaise Courgettes sautées
PRODUIT LAITIER	Fromage	Petit suisse		Fromage	Yaourt
DESSERT	Fruit de saison*			Fruit de saison*	Pâtissertie
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 FONTET

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

		Gluten	Lait	Oeuf	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sulfites
LUNDI	Salade de tomates et mozarella		x				x								x
	Axoa de veau	x							x						
	Boulgour	x	x						x						
	Fruit de saison*														
MARDI	Radis Croq'sel		x												
	Croq' fromager	x	x	x	x	x	x	x	x	x					
	Salade						x								x
	Pâtisserie	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.

ECOLE DE FONTET

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												
MARDI	Salade de concombres sauce		x				x								x
	Bolognaise végétale	x	x	x		x			x						
	Pâtes	x	x						x						
	Fromage		X												
	Fruit de saison*														
MERCREDI															
JEUDI	Toast aux rillettes de thon et fromage	x	x								x	x	x		
	Rôti bœuf														
	Gratin de courgettes	x							x						
	Fromage		X												
	Fruit de saison*														
VENDREDI															
	Riz à l'espagnol (chorizo, vollaile,	x	x	x					x						
	-														
	Fromage		x												
	Crème catalane	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.

ECOLE DE FONTET

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

		Gluten	Lait	Oeuf	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sulfites
LUNDI															
	Férié														
MARDI															
	Quiche aux légumes	x	x	x	x	x	x	x	x	x					
	Salade						x								x
	Fromage		x												
	Fruit de saison*														
MERCREDI															
JEUDI	Coleslaw		x				x								x
	Fricassée de bœuf	x							x						
	Petits pois														
	Fromage		X												
	Pâtisserie	x	x												
VENDREDI	Salade croûtons et dés de fromage	x					x								x
	Poisson	x	x								x	x	x		
	Blé	x	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.

ECOLE DE FONTET

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					
	Emincé de dinde provencale	x							x						
	Ratatouille	x							x						
	Fromage		X												
	Fruit de saison*														
MARDI	Concombre vinaigrette		x				x								x
	Rôti de veau														
	Tortis	x	x						x						
	Petit suisse		x												
MERCREDI															
JEUDI															
	Chili sin carne	x							x						
	Riz	x							x						
	Fromage		x												
	Fruit de saison*														
VENDREDI	Salade de tomates et fêta		x				x								x
	Poisson bordelaise	x	x								x	x	x		
	Courgettes sautées	x							x						
	Yaourt		X												
	Pâtissertie	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.

MENU

Menus du mois d'avril

Nom de l'établissement

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 01/04 au 05/04			*Repas Végétarien*			
	HORS D'ŒUVRE	Salade de tomates et mozarella	Radis Croq'sel	0	0	0
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Axoa de veau	Croq' fromager	Férié	Ascension	Férié
		Boulgour	Salade	0	0	0
	PRODUIT LAITIER	0	0	0	0	0
	DESSERT	Fruit de saison*	Pâtisserie	0	0	0
	GOÛTER					
Semaine du 08/04 au 12/04			*Repas Végétarien*			Menu espagnol
	HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Salade de concombres sauce grecque	0	Toast aux rillettes de thon et fromage frais	0
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poisson meunière	Bolognaise végétale	0	Rôti bœuf	Riz à l'espagnol (chorizo, vollaile, fruits de mer)
		Haricots verts	Pâtes	0	Gratin de courgettes	-
	PRODUIT LAITIER	Petit suisse	Fromage	0	Fromage	Fromage
	DESSERT	0	Fruit de saison*	0	Fruit de saison*	Crème catalane
	GOÛTER					
Semaine du 15/04 au 19/04			*Repas Végétarien*			
	HORS D'ŒUVRE	0	0	0	Coleslaw	Salade croûtons et dés de fromage
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férié	Quiche aux légumes	0	Fricassée de bœuf	Poisson
		0	Salade	0	Petits pois	Blé
	PRODUIT LAITIER	0	Fromage	0	Fromage	0
	DESSERT	0	Fruit de saison*	0	Pâtisserie	Fruit de saison*
	GOÛTER					
maine du 22/04 au 26/04	HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Concombre vinaigrette	0	0	Salade de tomates et fêta
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Émincé de dinde provençale	Rôti de veau	0	Chili sin carne	Poisson bordelaise
		Ratatouille	Tortis	0	Riz	Courgettes sautées
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Petit suisse	0	Fromage	Yaourt

Se						
	DESSERT	Fruit de saison*	0	0	Fruit de saison*	Pâtissertie
	GOÛTER					
Semaine du 29/04 au 04/05	HORS D'ŒUVRE					
	PLAT CHAUD ET GARNITURE					
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT					
	GOÛTER					

ECOLE DE FONTET

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

		Gluten	Lait	Oeuf	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sulfites
LUNDI	Salade de tomates et mozarella														
	Axoa de veau														
	Boulgour														
	Fruit de saison*														
MARDI	Radis Croq'sel														
	Croq' fromager														
	Salade														
	Pâtisserie														
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.

ECOLE DE FONTET

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

		Gluten	Lait	Oeuf	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sulfites
LUNDI	Taboulé														
	Poisson meunière														
	Haricots verts														
	Petit suisse														
MARDI	Salade de concombres sauce														
	Bolognaise végétale														
	Pâtes														
	Fromage														
	Fruit de saison*														

MERCREDI														
JEUDI	Toast aux rillettes de thon et fromage													
	Rôti bœuf													
	Gratin de courgettes													
	Fromage													
	Fruit de saison*													
	Riz à l'espagnol (chorizo, vollaile,													

VENDREDI														
	-													
	Fromage													
	Crème catalane													

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 FONTET

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

		Gluten	Lait	Oeuf	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sulfites
LUNDI			x				x								x
	Férié														
		x							x						
MARDI															
	Quiche aux légumes														
	Salade														
	Fromage														
	Fruit de saison*														

MERCREDI														
JEUDI	Coleslaw													
	Fricassée de bœuf													
	Petits pois													
	Fromage													
	Pâtisserie													
	Salade croûtons et dés de fromage													
	Poisson													

VENDREDI														
	Blé													
	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 FONTET

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														
	Émincé de dinde provençale														
	Ratatouille														
	Fromage														
	Fruit de saison*														
MARDI	Concombre vinaigrette														
	Rôti de veau														
	Tortis														
	Petit suisse														

MERCREDI														
JEUDI														
Chili sin carne														
Riz														
Fromage														
Fruit de saison*														
Salade de tomates et fêta														
Poisson bordelaise														

VENDREDI														
	Courgettes sautées													
	Yaourt													
	Pâtissertie													

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 FONTET

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

		Gluten	Lait	Oeuf	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sulfites
LUNDI			x				x								x
		x	x	x		x			x						
			x												
MARDI		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				
		x	x						x						
			x												

MERCREDI														
JEUDI						x								x
	x	x						x						
		x												
	x	x	x				x		x					
VENDREDI		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.

MENU

ECOLE DE FONTET

Semaine du 27/05 au 31/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURE					
PRODUIT LAITIER					
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

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 FONTET

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

		Gluten	Lait	Oeuf	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sulfites
LUNDI			x				x								x
		x	x	x		x			x						
			x												
MARDI		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				
		x	x						x						
			x												
MERCREDI															
JEUDI							x								x
		x	x						x						
			x												
		x	x	x				x		x					
VENDREDI			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.