

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 04/11 au 08/11	Bouillon tomate vermicelle	Carottes rapées		Salade composée	<i>Repas Végétarien</i> Chou chinois à l'émmental
	Nugget's de volaille	Longe de porc		Blanquette de la mer	Tajine de pois chiche aux fruits secs
	Haricot vert	Purée		Farfalles	Légumes couscous
	Fromage	Laitage			Fromage
	Fruits			Pâtisserie	Fruits
Semaine Du 11/11 au 15/11		<i>Repas Végétarien</i> Chou blanc jambon et gruyère		Potage	Carottes rapées
		Filet de poisson aux petits légumes		Rôti de veau crème aux champignons	Curry de légumes au lait de coco
		Pâtes		Chou fleur	Riz
		Fromage		Fromage	
		Fruits		Pâtisserie	Fruits
Semaine du 18/11 au 22/11		<i>Repas Végétarien</i>			
	Céleri rémoulade	Velouté de légumes		Betteraves vinaigrette	Salade de champignons à la crème
	Poulet tandoori	Dahl de lentilles		Mijoté de porc à la moutarde	Gratin de poisson à la bretonne
	semoule	Riz		Blé	Côtes de blettes
	Laitage	Fromage			Fromage
		Fruits		Fruits	Pâtisserie
Semaine du 25/11 au 29/11		<i>Repas Végétarien</i>			
	Carottes rapées	Terrine de campagne		Mixé de légumes au fromage frais	Coleslow
	Tartiflette végétarienne	Filet lieu beurre blanc		Curry de volaille	Wings poulet barbecue
		Haricot beurre		Frites	Gratin macaroni
		Fromage		Fromage	
	Chocolat liégeois	Fruits		Fruits	Pâtisserie
Semaine du 01/12 au 05/12					
	GOÛTER				

MENU

ECOLE DE HURE

Semaine du 04/11 au 08/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Bouillon tomate vermicelle	Carottes rapées		Salade composée	Chou chinois à l'émmental
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Nugget's de volaille  Haricot vert	Longe de porc  Purée		Blanquette de la mer Farfalles	Tajine de pois chiche aux fruits secs Légumes couscous
PRODUIT LAITIER	Fromage	Laitage			Fromage
DESSERT	Fruits			Pâtisserie	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

ECOLE DE HURE

Semaine Du 11/11 au 15/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Chou blanc jambon et gruyère		Potage	Repas Végétarien Carottes rapées
PLAT CHAUD ET GARNITURE		Filet de poisson aux petits légumes Pâtes		Rôti de veau crème aux champignons    Chou fleur	Curry de légumes au lait de coco    Riz
PRODUIT LAITIER		Fromage		Fromage	
DESSERT		Fruits		Pâtisserie	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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade	Repas Vegetarien Velouté de légumes		Betteraves vinaigrette	Salade de champignons à la crème
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poulet tandoori semoule	Dahl de lentilles Riz		Mijoté de porc à la moutarde Blé	Gratin de poisson à la bretonne Côtes de blettes
PRODUIT LAITIER	Laitage	Fromage			Fromage
DESSERT		Fruits		Fruits	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


**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 HURE

Semaine du 25/11 au 29/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas Végétarien				
HORS D'ŒUVRE	Carottes rapées	Terrine de campagne		Mixé de légumes au fromage frais 	Coleslow
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Tartiflette végétarienne   	Filet lieu beurre blanc Haricot beurre		Curry de volaille Frites	Wings poulet barbecue    Gratin macaroni
PRODUIT LAITIER		Fromage		Fromage	
DESSERT	Chocolat liégeois	Fruits		Fruits	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**



**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 HURE

	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**



**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	Bouillon tomate vermicelle													
	Nugget's de volaille	x						x						
	Haricot vert	x	x					x						
	Fromage		x											
	Fruits													
MARDI	Carottes rapées													
	Longe de porc	x	x	x			x	x						
	Purée					x								x
	Laitage													
					x		x							
MERCREDI														
JEUDI	Salade composée													
	Blanquette de la mer		x							x	x	x		
	Farfalles													
			x											
	Pâtisserie													
VENDREDI	Chou chinois à l'émmental	x	x	x		x				x	x	x		
	Tajine de pois chiche aux fruits													
	Légumes couscous	x						x						
	Fromage													
	Fruits	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														
	x	x						x						
		x			x									
MARDI	Chou blanc jambon et gruyère													
	Filet de poisson aux petits légumes	x	x							x	x	x		
	Pâtes	x						x						
	Fromage		x											
	Fruits													
MERCREDI														
JEUDI	Potage													
	Rôti de veau crème aux champignons	x	x					x						
	Chou fleur													
	Fromage		x											
	Pâtisserie													
VENDREDI	Carottes rapées		x			x								x
	Curry de légumes au lait de coco	x	x					x						
	Riz													
			x											
	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

ne pouvons pas exclure une présence accidentelle à d'autres ingrédients allergènes qui seraient intervenus 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	Céleri rémoulade	X	X	X		X	X	X	X					
	Poulet tandoori	X	X							X	X	X		
	semoule													
	Laitage													
MARDI	Velouté de légumes													
	Dahl de lentilles													
	Riz													
	Fromage													
	Fruits													
MERCREDI														
JEUDI	Betteraves vinaigrette													
	Mijoté de porc à la moutarde	X	X					X						
	Blé					X								X
			X											
	Fruits													
VENDREDI	Salade de champignons à la bretonne													
	Gratin de poisson à la bretonne		X											
	Côtes de blettes	X			X	X	X	X	X					
	Fromage		X											
	Pâtisserie													

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

																
LUNDI	Carottes rapées		x				x								x	
	Tartiflette végétarienne															
		x	x					x								
	Chocolat liégeois															
MARDI	Terrine de campagne															
	Filet lieu beurre blanc															
	Haricot beurre															
	Fromage															
	Fruits															
MERCREDI																
JEUDI	Mixé de légumes au fromage frais															
	Curry de volaille	x	x	x	x	x	x	x								
	Frites															
	Fromage															
	Fruits	x	x			x		x								
VENDREDI	Coleslaw															
	Wings poulet barbecue	x	x					x								
	Gratin macaroni	x	x					x								
			x													
	Pâtisserie	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.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

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

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.

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 01/04 au 05/04	HORS D'ŒUVRE	Bouillon tomate vermicelle	Carottes rapées	0	Salade composée	Chou chinois à l'émmental
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Nugget's de volaille	Longe de porc	0	Blanquette de la mer	Tajine de pois chiche aux fruits secs
		Haricot vert	Purée	0	Farfalles	Légumes couscous
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Laitage	0	0	Fromage
	DESSERT	Fruits	0	0	Pâtisserie	Fruits
GOÛTER						
Semaine du 08/04 au 12/04	HORS D'ŒUVRE	0	Chou blanc jambon et gruyère	0	Potage	Repas Végétarien Carottes rapées
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	0	Filet de poisson aux petits légumes	0	Rôti de veau crème aux champignons	Curry de légumes au lait de coco
		0	Pâtes	0	Chou fleur	Riz
	PRODUIT LAITIER	0	Fromage	0	Fromage	0
	DESSERT	0	Fruits	0	Pâtisserie	Fruits
GOÛTER						
Fête des fruits et légumes frais						
Semaine du 15/04 au 19/04	HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade	Velouté de légumes	0	0 Betteraves vinaigrette	Salade de champignons à la crème
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poulet tandoori	Dahl de lentilles	0	Mijoté de porc à la moutarde	Gratin de poisson à la bretonne
		semoule	Riz	0	Blé	Côtes de blettes
	PRODUIT LAITIER	Laitage	Yaourt nature sucré	0	0	Fromage
	DESSERT	0	Fruits	0	Fruits	Pâtisserie
GOÛTER						
22/04 au 26/04	HORS D'ŒUVRE	Carottes rapées	Terrine de campagne	0	Mixé de légumes au fromage frais	Coleslaw
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Tartiflette végétarienne	Filet lieu beurre blanc	0	Curry de volaille	Wings poulet barbecue
		0	Haricot beurre	0	Frites	Gratin macaroni

Semaine du						
	PRODUIT LAITIER	0	Fromage	0	Fromage	0
	DESSERT	Chocolat liégeois	Fruits	0	Fruits	Pâtisserie
	GOÛTER					
Semaine du 29/04 au 04/05	HORS D'ŒUVRE	0	0	0		
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	0	0	0		
		0	0	0		
	PRODUIT LAITIER	0	0	0		
	DESSERT	0	0	0		
GOÛTER						

MERCREDI

JEUDI

	x	x	x			x	x			x	x	x		x
	x					x		x						
Potage		x												
Rôti de veau crème aux champignons	x	x								x	x	x		
Chou fleur														
Fromage		x												
Pâtisserie														
Carottes rapées	x		x			x				x	x	x		x
Curry de légumes au lait de coco	x							x						

VENDREDI

Riz	X							X							
		X													
Fruits	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.

VENDREDI															
	Côtes de blettes	x	x						x						
	Fromage		x												
	Pâtisserie	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.

VENDREDI															
	Gratin macaroni	x							x						
			x												
	Pâtisserie														

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

	 <i>Gluten</i>	 <i>Lait</i>	 <i>Oeuf</i>	 <i>Arachides</i>	 <i>Soja</i>	 <i>Moutarde</i>	 <i>Fruits à coques</i>	 <i>Céleri</i>	 <i>Sésame</i>	 <i>Poissons</i>	 <i>Crustacés</i>	 <i>Mollusques</i>	 <i>Lupin</i>	 <i>Sulfites</i>
		X				X								X
	X	X	X		X			X						
		X												
	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
	X	X						X						
		X												

LUNDI

MARDI

