



Menus du mois de mai

Saint Ciers Sur Gironde

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Semaine du 06/05 au 10/05	<i>Repas Végétarien</i>					
	HORS D'ŒUVRE					
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Burger de veau Frites	Croq' fromager Salade	Férié	Ascension	Férié
	PRODUIT LAITIER	Petit suisse	Yaourt			
	DESSERT	Fruit de saison*	Chouquettes			
GOÛTER						
Semaine du 13/05 au 17/05	<i>Repas Végétarien</i>					
	HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Salade de concombres sauce grecque		Toast aux rillettes de thon et fromage frais	<i>Menu espagnol</i>  Salade de tomates mozzarella
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poisson meunière	Pilon ou haut de cuisse de poulet TEX MEX		Rôti bœuf	Riz à l'espagnol (chorizo, vollaile, fruits de mer)
	PRODUIT LAITIER	Haricots verts	Pâtes		Gratin de courgettes	-
	DESSERT	Petit suisse	Fruit de saison*		Fruit de saison*	Crème catalane
GOÛTER						
Semaine du 20/05 au 24/05	<i>Repas Végétarien</i>					
	HORS D'ŒUVRE				Coleslaw	Salade croûtons et dés de fromage
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férié	Quiche aux légumes Salade		Saucisse Lentilles	Blanquette de poisson Ecrasé de pommes de terre
	PRODUIT LAITIER		Yaourt			
	DESSERT		Fruit de saison*		Gâteau maison	Fruit de saison*
GOÛTER						
Semaine du 27/05 au 31/05	<i>Repas Végétarien</i>					
	HORS D'ŒUVRE	Croustillant au fromage maison	Concombre vinaigrette			Salade de tomates et fêta
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Émincé de dinde provençale	Rôti de veau		Omelette au fromage	Poisson bordelaise
	PRODUIT LAITIER	Ratatouille/ Semoule	Tortis		Salade verte	Haricots beurre
	DESSERT	Fruit de saison*	Fromage		Fromage blanc	Gâteau d'anniversaire
GOÛTER						

# MENU

Saint Ciers Sur Gironde

Semaine du 06/05 au 10/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Burger de veau Frites	Croq' fromager Salade 	Férié	Ascension	Férié
PRODUIT LAITIER	Petit suisse	Yaourt			
DESSERT	Fruit de saison* 	Chouquettes			
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

Saint Ciers Sur Gironde

Semaine du 13/05 au 17/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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 	Pilon ou haut de cuisse de poulet TEX MEX  Pâtes		Rôti bœuf Gratin de courgettes 	Riz à l'espagnol (chorizo, volaille, fruits de mer) 
PRODUIT LAITIER	Petit suisse				
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**



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

Saint Ciers Sur Gironde

Semaine du 20/05 au 24/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Repas Vegetarien		Coleslaw	Salade croûtons et dés de fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férié	Quiche aux légumes Salade		Saucisse Lentilles	Blanquette de poisson Ecrasé de pommes de terre
PRODUIT LAITIER		Yaourt			
DESSERT		Fruit de saison*		Gâteau maison	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

Saint Ciers Sur Gironde

Semaine du 27/05 au 31/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Croustillant au fromage maison 	Concombre vinaigrette 		Repas Végétarien	Salade de tomates et fêta 
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURE</b>	Émincé de dinde provençale  Ratatouille/ Semoule 	Rôti de veau  Tortis		Omelette au fromage  Salade verte 	Poisson bordelaise Haricots beurre
<b>PRODUIT LAITIER</b>		Fromage		Fromage blanc	
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison* 			Fruit de saison*	Gâteau d'anniversaire 
<b>GOÛTER</b>					

-  **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

	 Gluten	 Lait	 Oeuf	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques	 Céleri	 Sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	 Sulfites
LUNDI	Burger de veau													
	Frites													
	Petit suisse		X											
	Fruit de saison*													
MARDI	Croq' fromager	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Salade					X								X
	Yaourt		X											
	Chouquettes	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											
MARDI	Salade de concombres sauce		X			X								X
	Pilon ou haut de cuisse de poulet	X	X	X		X		X						
	Pâtes	X	X					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					X						
	Fruit de saison*													
VENDREDI	Salade de tomates et mozarella		X			X								X
	Riz à l'espagnol (chorizo, vollaile,	X	X	X				X		X	X	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.

## 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					
	Salade					x								x
	Yaourt		x											
	Fruit de saison*													
MERCREDI														
JEUDI	Coleslaw		x			x								x
	Saucisse	x						x						
	Lentilles	x						x						
	Gâteau maison	x	x	x			x		x					
VENDREDI	Salade croûtons et dés de fromage	x	x			x								x
	Blanquette de poisson	x	x							x	x	x		
	Ecrasé de pommes de terre	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.

