



Menus du mois de juin










Ecole Manon Cormier

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 03/06 au 07/06	HORS D'ŒUVRE	<i>Repas Végétarien</i>		Concombres sauce légère	Salade de pâtes BIO au de surimi
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Filet de dinde	Pastèque	Dos de colin	Emincé de bœuf
	PRODUIT LAITIER	Semoule BIO	Lasagnes de légumes	Pommes persillées	Carottes BIO vichy
	DESSERT	Suisse aux fruits BIO	Salade verte	Fruit de saison*	Fromage blanc
	GOÛTER	Fruit de saison*	Yaourt BIO		
Semaine du 10/06 au 14/06	HORS D'ŒUVRE	<i>Repas Végétarien</i>		Salade de pommes de terre BIO	Menu Grecque 
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Melon	Toast fromage	Joue de porc	Salade grecque
	PRODUIT LAITIER	Risotto aux champignons et parmesan	Aiguillettes de colin pané	Petits pois	Moussaka
	DESSERT	-	Ratatouille	Fruit de saison*	Portokalopita (gâteau à l'orange)
	GOÛTER	Liégeois caramel	Fruit de saison*		
Fête des fruits et légumes					
Semaine du 17/06 au 21/06	HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	<i>Repas Végétarien</i>		Carottes rapées BIO
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Colin aux aromates	Rôti de bœuf	Enchiladas mexicaines (haricots rouge, maïs...)	Boulettes bœuf sauce tomates basilic
	PRODUIT LAITIER	Crumbles de légumes de printemps	Pommes sautées	Salade verte	Riz BIO
	DESSERT	Salade de fruits frais	Fromage BIO	Abricot	Fromage blanc
	GOÛTER	Fraises			Crumble de fruits de saison
Semaine du 24/06 au 28/06	HORS D'ŒUVRE	<i>Repas Végétarien</i>		Pastèque	Coleslaw printanier (courgette, carottes, radis)
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Tomates mozzarella	Concombres vinaigrette	Fish & Chips	Fricassée de veau
	PRODUIT LAITIER	Merguez	Pâtes BIO au fromage	Frites	Boulgour BIO
	DESSERT	Semoule BIO	Fruit de saison*	Fromage BIO	Crème dessert
	GOÛTER	Fruit de saison*			
Semaine du 01/07 au 05/07	HORS D'ŒUVRE	<i>Repas Végétarien</i>		Menu du chef	Menu du chef
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Taboulé niçois	Crêpe au fromage		
	PRODUIT LAITIER	Pané de blé tomate mozzarella	Sauté de volaille		
	DESSERT	Haricots verts	Ratatouille		
	GOÛTER	Compote	Fruit de saison*		

MENU

Ecole Manon Cormier

Semaine du 03/06 au 07/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Pastèque 		Concombres sauce légère 	Salade de pâtes BIO au de surimi 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Filet de dinde Semoule BIO	Lasagnes de légumes  Salade verte		Dos de colin Pommes persillées	Emincé de bœuf Carottes BIO vichy 
PRODUIT LAITIER	Suisse aux fruits BIO 	Yaourt BIO 			Fromage blanc
DESSERT	Fruit de saison* 			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**
-  **Plat végétarien**



**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU





Ecole Manon Cormier

Semaine du 10/06 au 14/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas Végétarien				Menu Grecque
HORS D'ŒUVRE	Melon 	Toast fromage 		Salade de pommes de terre BIO 	Salade grecque 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Risotto aux champignons et parmesan  -	Aiguillettes de colin pané Ratatouille		Joue de porc Petits pois	Moussaka  -
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	Liégeois caramel	Fruit de saison* 		Fruit de saison* 	Portokalopita (gâteau à l'orange) 
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 Manon Cormier

Semaine du 17/06 au 21/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage			Repas Vegetarien Carottes rapées BIO 	
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Colin aux aromates Crumbles de légumes de printemps 	Rôti de bœuf Pommes sautées		Enchiladas mexicaines (haricots rouge, maïs)  Salade verte	Boulettes bœuf sauce tomates basilic Riz BIO 
PRODUIT LAITIER		Fromage BIO 			Fromage blanc
DESSERT	Salade de fruits frais 	Fraises 		Abricot 	Crumble de fruits 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

Ecole Manon Cormier

Semaine du 24/06 au 28/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates mozzarella 	Concombres vinaigrette 		Pastèque 	Coleslaw printanier (courgette, carottes, radis) 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Merguez Semoule BIO 	Pâtes BIO au fromage 		Fish & Chips Frites	Fricassée de veau Boulgour BIO 
PRODUIT LAITIER				Fromage BIO 	
DESSERT	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

Ecole Manon Cormier

Semaine du 01/07 au 05/07

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas Végétarien				
HORS D'ŒUVRE	Taboulé niçois 	Crêpe au fromage			
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pané de blé tomate mozzarella Haricots verts	Sauté de volaille  Ratatouille		Menu du chef	Menu du chef
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	Compote	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.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	Gluten	Lait	Oeuf	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sulfites
LUNDI	Filet de dinde	x						x						
	Semoule BIO	x	x					x						
	Suisse aux fruits BIO		x											
	Fruit de saison*													
MARDI	Pastèque													
	Lasagnes de légumes	x	x	x		x		x						
	Salade verte					x								x
	Yaourt BIO		x											
MERCREDI														
JEUDI	Concombres sauce légère		x			x		x						
	Dos de colin		x							x	x	x		
	Pommes persillées													
	Fruit de saison*													
VENDREDI	Salade de pâtes BIO au de surimi	x	x	x		x				x	x	x		
	Emincé de bœuf													
	Carottes BIO vichy	x						x						
	Fromage blanc		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	Melon													
	Risotto aux champignons et -	X	X					X						
	Liégeois caramel		X		X									
MARDI	Toast fromage	X	X	X	X									
	Aiguillettes de colin pané	X	X							X	X	X		
	Ratatouille	X						X						
	Fruit de saison*													
MERCREDI														
JEUDI	Salade de pommes de terre BIO		X	X		X								X
	Joue de porc	X	X					X						
	Petits pois													
	Fruit de saison*													
VENDREDI	Salade grecque		X			X								X
	Moussaka	X	X					X						
	-													
	Portokalopita (gâteau à l'orange)	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	Feuilleté au fromage	X	X	X		X	X	X	X					
	Colin aux aromates	X	X							X	X	X		
	Crumbles de légumes de													
	Salade de fruits frais													
MARDI	Rôti de bœuf													
	Pommes sautées													
	Fromage BIO		X											
	Fraises													
MERCREDI														
JEUDI	Carottes rapées BIO		X			X								X
	Enchiladas mexicaines	X	X					X						
	Salade verte					X								X
	Abricot													
VENDREDI	Boulettes bœuf sauce tomates	X	X		X			X						
	Riz BIO	X						X						
	Fromage blanc		X											
	Crumble de fruits de saison	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	Tomates mozzarella		X			X								X
	Merguez													
	Semoule BIO	X	X					X						
	Fruit de saison*													
MARDI	Concombres vinaigrette		X			X								X
	Pâtes BIO au fromage	X	X	X		X		X						
	Fruit de saison*													
MERCREDI														
JEUDI	Pastèque													
	Fish & Chips	X	X					X		X	X	X		
	Frites													
	Fromage BIO		X											
VENDREDI	Coleslaw printanier (courgette)			X		X								X
	Fricassée de veau	X	X					X						
	Boullgour BIO	X	X					X						
	Crème dessert		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

														
LUNDI	Taboulé niçois	X	X	X		X		X						X
	Pané de blé tomate mozzarella	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Haricots verts	X						X						
	Compote													
MARDI	Crêpe au fromage	X	X	X	X	X	X	X						
	Sauté de volaille	X	X					X						
	Ratatouille	X						X						
	Fruit de saison*													
MERCREDI														
JEUDI	Menu du chef	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
VENDREDI	Menu du chef	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.