

















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Semaine du 01/04 au 05/04	<i>Lundi de pâques</i>					
	HORS D'ŒUVRE	Taboulé		Carottes râpées	Betterave vinaigrette	
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férisé	Tortilla	Filet de colin au beurre blanc	Rôti bœuf	
	PRODUIT LAITIER	 Fromage	Petit suisse aux fruits	Riz	Frites	
	DESSERT	Fromage		Fromage	Fromage	
GOÛTER	Mousse au chocolat				Kiwi	
Semaine du 08/04 au 12/04	<i>Repas Végétarien</i>					
	HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Radis beurre	Rosette	Menu des îles	
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pièce de veau rôti Poêlée de légumes de saison	Nuggets de blé Piperade et tortis	Poisson du jour Pomme de terre vapeur	Salade aux accras Rougaille saucisse	
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
	DESSERT	Banane	Nappé au caramel	Poire	Riz créole Yaourt	
GOÛTER	Vacances de printemps					
Semaine du 15/04 au 19/04	<i>Vacances de printemps</i>					
	HORS D'ŒUVRE					
	PLAT CHAUD ET GARNITURE					
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT					
GOÛTER	Vacances de printemps					
Semaine du 22/04 au 26/04	<i>Vacances de printemps</i>					
	HORS D'ŒUVRE					
	PLAT CHAUD ET GARNITURE					
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT					
GOÛTER	Vacances de printemps					
Semaine du 29/04 au 04/05	<i>Repas Végétarien</i>					
	HORS D'ŒUVRE	Betteraves	Crêpe au fromage	1er mai	Concombre	
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pâtes à la végétarienne	Steak haché bœuf Haricot vert	Fete du travail Férisé	Émincé de porc au caramel Pommes de terre « Coin	Salade grecque (concombre Fêta olives noires) Blanquette de poisson
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage		Fromage	Riz pilaf
	DESSERT	Pâtisserie	Fraise		Compote	Yaourt Fromage
GOÛTER	Vacances de printemps					

# MENU

## ECOLE ASQUES

Semaine du 01/04 au 05/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Lundi de pâques				
HORS D'ŒUVRE		Taboulé 		Carottes râpées 	Betterave vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férié 	Tortilla  Haricots verts 		Filet de colin au beurre blanc  Riz 	Rôti bœuf  Frites
PRODUIT LAITIER		Petit suisse aux fruits 		Fromage 	Fromage 
DESSERT		Fromage 		Mousse au chocolat	Kiwi 
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 ASQUES

Semaine du 08/04 au 12/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Feuilleté au fromage	Repas Végétarien Radis beurre		Rosette 	Menu des îles Salade aux accras
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURE</b>	Pièce de veau rôti  Poêlée de légumes de saison	Nuggets de blé  Piperade et tortis 		Poisson du jour Pomme de terre vapeur 	Rougaille saucisse  Riz créole 
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage 	Fromage 		Fromage 	Fromage 
<b>DESSERT</b>	Banane 	Nappé au caramel		Poire 	Yaourt
<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**

 **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 ASQUES

Semaine du 15/04 au 19/04

	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.

# MENU

## ECOLE ASQUES

Semaine du 22/04 au 26/04

	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.*

# MENU

## ECOLE ASQUES

Semaine du 22/04 au 26/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas Végétarien				
HORS D'ŒUVRE	Betteraves 	Crêpe au fromage	1er mai	Concombre	Salade grecque (concombre Fête olives noires)
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pâtes à la végétarienne  - 	Steak haché bœuf    Haricot vert	Fete du travail Férié	Émincé de porc au caramel    Pommes de terre  « Coin de rue »	Blanquette de poisson Riz pilaf 
PRODUIT LAITIER	Fromage 	Fromage 		Fromage 	Yaourt 
DESSERT	Pâtisserie	Fraise		Compote	Fromage 
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.*

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

														
LUNDI	Férié													
MARDI	Taboulé	x		x		x								x
	Tortilla	x		x				x						
	Haricots verts	x						x						
	Petit suisse aux fruits		x											
	Fromage		x											
MERCREDI														
JEUDI	Carottes râpées					x								x
	Filet de colin au beurre blanc		x							x	x	x		
	Riz	x						x						
	Fromage		x											
	Mousse au chocolat		x	x			x							
VENDREDI	Betterave vinaigrette					x								x
	Rôti bœuf		x	x		x								x
	Frites													
	Fromage		x											
	Kiwi													

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					
	Pièce de veau rôti													
	Poêlée de légumes de saison													
	Fromage													
	Banane													
MARDI	Radis beurre		X											
	Nuggets de blé	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Piperade et tortis	X						X						
	Fromage		X											
	Nappé au caramel		X	X										
MERCREDI														
JEUDI	Rosette		X											
	Poisson du jour	X	X							X	X	X		
	Pomme de terre vapeur													
	Fromage		X											
	Poire													
VENDREDI	Salade aux accras	X		X		X				X	X	X		X
	Rougaille saucisse	X						X						
	Riz créole	X						X						
	Fromage		X											
	Yaourt		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														
MARDI														
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.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

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

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	Gluten	Lait	Oeuf	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sulfites
LUNDI	Betteraves		X			X								X
	Pâtes à la végétarienne	X	X	X	X			X						
	-													
	Fromage		X											
	Pâtisserie	X	X	X	X	X								
MARDI	Crêpe au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
	Steak haché bœuf	X	X					X						
	Haricot vert													
	Fromage		X											
	Fraise													
MERCREDI	1er mai													
	Fete du travail													
	Férié													
JEUDI	Concombre													
	Émincé de porc au caramel	X	X					X						
	Pommes de terre « Coin de rue »													
	Fromage		X											
	Compote													
VENDREDI	Salade grecque (concombre Fête)		X			X								X
	Blanquette de poisson	X	X	X				X		X	X	X		
	Riz pilaf	X						X						
	Yaourt		X											
	Fromage		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.