



Menus du mois de mai




ECOLE D'ASQUES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 06/05 au 10/05	HORS D'ŒUVRE	Salade de tomates et mozarella	<i>Repas Végétarien</i> Radis Croq'sel		
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Axo de veau Boulgour	Croq' fromager Salade	Féié	Ascension
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage		Féié
	DESSERT	Fruit de saison*	Pâtisserie		
	GOÛTER				
Semaine du 13/05 au 17/05	HORS D'ŒUVRE	Taboulé	<i>Repas Végétarien</i> Salade de concombres sauce grecque	Toast aux rillettes de thon et fromage frais	<i>Menu espagnol</i> Gaspacho tom.
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poisson meunière Haricots verts	Bolognaise végétale Pâtes	Rôti bœuf	Riz à l'espagnol (chorizo, vollaile, fruits de mer)
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Gratin de courgettes	-
	DESSERT	Fruit de saison*	Compote	Fruit de saison*	Crème catalane
	GOÛTER				
Semaine du 20/05 au 24/05	HORS D'ŒUVRE		<i>Repas Végétarien</i> Radis	Coleslaw	Salade croûtons et dés de fromage
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Féié	Quiche aux légumes Salade	Fricassée de bœuf Petits pois	Poisson Blé
	PRODUIT LAITIER		Fromage	Fromage	Fromage
	DESSERT		Fraises	Pâtisserie	Danette chocolat
	GOÛTER				
Semaine du 27/05 au 31/05	HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Concombre vinaigrette	Toast fromage	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	Fromage	Fromage	Yaourt
	DESSERT	Nectarine	Nappé caramel	Fraises	Pâtisserie
	GOÛTER				

MENU


ECOLE D'ASQUES

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	Fromage	Fromage			
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**














**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 D'ASQUES

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  Gaspacho tomate
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poisson meunière Haricots verts 	Bolognaise végétale  Pâtes 		Rôti bœuf  Gratin de courgettes 	Riz à l'espagnol (chorizo, volaille, fruits de mer)  -
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage 		Fromage 	Fromage 
DESSERT	Fruit de saison* 	Compote		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


ECOLE D'ASQUES

Semaine du 20/05 au 24/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Repas Végétarien Radis		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	Fromage
DESSERT		Fraises		Pâtisserie	Danette chocolat
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 D'ASQUES

Semaine du 27/05 au 31/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Concombre vinaigrette 		Toast fromage	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 	Fromage 		Fromage 	Yaourt 
DESSERT	Nectarine	Nappé caramel		Fraises	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.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	Gluten	Lait	Oeuf	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sulfites	
Fénié															
Radis															
Quiche aux légumes	X	X	X	X	X	X	X	X	X					X	
Salade						X									
Fromage		X													
Fraises															
Coleslaw		X			X									X	
Fricassée de boeuf	X						X								
Petits pois															
Fromage		X													
Pâtisserie	X	X													
Salade croûtons et dés de fromage	X				X									X	
Poisson	X	X							X	X	X				
Blé	X	X						X							
Fromage		X													
Danette chocolat															

Convivia 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	Celeri	Sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sulfites
LUNDI														
Nectarine														
Fromage		X												
Ratatouille	X									X				
Emincé de dinde provençale	X	X						X		X				
Feuilleté au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
MARDI														
Nappé caramel		X	X											
Fromage		X												
Tortis	X	X						X						
Rôti de veau														
Vinaigrette		X				X								X
Concombre														
MERCREDI														
Toast fromage														
Chili sin carne	X													
Riz	X						X							
Fromage		X												
Fraises														
JEUDI														
Salade de tomates et fêta		X				X								X
Poisson bordelaise	X	X								X				
Courgettes sautées	X						X							
Yaourt		X												
Pâtisserie	X	X	X				X		X					
VENDREDI														

Convivia 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.