




Menus du mois de juin












Bourg sur Gironde

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 03/06 au 07/06	HORS D'ŒUVRE	Radis au beurre	<i>Repas Végétarien</i> Pastèque		Concombres	Salade de pâtes au de surimi
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Filet de dinde Semoule	Lasagnes végétale Salade verte		Filet de lieu Pommes vapeur	Sauté de bœuf Carottes vichy
	PRODUIT LAITIER	Yaourt	Fromage		Fromage	Fromage blanc
	DESSERT	Fruit de saison*	Poires au chocolat		Fruit de saison*	Gâteau maison
	GOÛTER					
Semaine du 10/06 au 14/06	HORS D'ŒUVRE	Melon	Pâté de campagne		Salade de pommes de terre	<i>Menu Grecque</i>  Salade grecque
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Risotto aux légumes et parmesan -	Aiguillettes de colin pané Ratatouille		Joue de porc Petits pois	Moussaka -
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Petit suisse		Fromage	Yaourt à la grecque
	DESSERT	Liégeois caramel	Fruit de saison*		Fruit de saison*	Portokalopita (gâteau à l'orange)
	GOÛTER					
Fête des fruits et légumes						
Semaine du 17/06 au 21/06	HORS D'ŒUVRE	Feuilletés au fromage	Concombre		<i>Repas Végétarien</i> Salade verte	Melon
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Colin aux aromates Poêlée de légumes de printemps	Rôti de bœuf froid Pommes sautées		Enchiladas mexicaines (haricots rouge, maïs, tomates, poivrons...)	Boulettes de veau sauce tomates basilic Riz
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Yaourt aromatisé		Fromage	Fromage blanc
	DESSERT	Fraise	Salade de fruits frais		Abricot	Gâteau maison
	GOÛTER					
Semaine du 24/06 au 28/06	HORS D'ŒUVRE	Tomates mozzarella	<i>Repas Végétarien</i> Taboulé		Salade verte	Coleslaw (carottes, chou)
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Saucisse Haricots blanc	Boulettes végétales Poêle méditerranéenne		Brandade de poisson -	Fricassée de veau Pâtes
	PRODUIT LAITIER	Yaourt	Fromage		Fromage	Fromage
	DESSERT	Fruit de saison*	Fruit de saison*		Compote de pommes	Crème dessert
	GOÛTER					
Semaine du 01/07 au 05/07	HORS D'ŒUVRE					
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Menu du chef	Menu du chef		Menu du chef	Menu du chef
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT					
	GOÛTER					

MENU

Bourg sur Gironde

Semaine du 03/06 au 07/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Radis au beurre 	Pastèque 		Concombres  	Salade de pâtes au de surimi
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Filet de dinde Semoule 	Lasagnes végétale  Salade verte		Filet de lieu Pommes vapeur	Sauté de bœuf Carottes vichy 
PRODUIT LAITIER	Yaourt	Fromage 		Fromage	Fromage blanc
DESSERT	Fruit de saison* 	Poires au chocolat		Fruit de saison* 	Gâteau maison 
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**
- Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.
(Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)



**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

Bourg sur Gironde

Semaine du 10/06 au 14/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas Végétarien				Menu Grecque
HORS D'ŒUVRE	Melon 	Pâté de campagne		Salade de pommes de terre	Salade grecque 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Risotto aux légumes et parmesan  -	Aiguillettes de colin pané Ratatouille 		Joue de porc Petits pois	Moussaka  -
PRODUIT LAITIER	Fromage	Petit suisse 		Fromage 	Yaourt à la grecque 
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

Bourg sur Gironde

Semaine du 17/06 au 21/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilletés au fromage	Concombre 		Salade verte	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Colin aux aromates Poêlée de légumes de printemps 	Rôti de bœuf froid Pommes sautées		Enchiladas mexicaines (haricots rouge, maïs, tomates) 	Boulettes de veau sauce tomates basilic Riz 
PRODUIT LAITIER	Fromage	Yaourt aromatisé 		Fromage	Fromage blanc
DESSERT	Fraise 	Salade de fruits frais 		Abricot 	Gâteau maison
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**
- Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises. (Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)












**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

Bourg sur Gironde

Semaine du 24/06 au 28/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates mozzarella 	Repas Végétarien Taboulé		Salade verte	Coleslaw (carottes, chou)
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Saucisse Haricots blanc	Boulettes végétales  Poêle méditerranéenne 		Brandade de poisson -	Fricassée de veau Pâtes 
PRODUIT LAITIER	Yaourt 	Fromage 		Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit de saison* 	Fruit de saison* 		Compote de pommes 	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 !**

MENU

Bourg sur Gironde

Semaine du 01/07 au 05/07

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Menu du chef	Menu du chef		Menu du chef	Menu du chef
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

	 Gluten	 Lait	 Oeuf	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques	 Céleri	 Sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	 Sulfites
LUNDI	Radis au beurre		x											
	Filet de dinde	x						x						
	Semoule	x	x					x						
	Yaourt		x											
	Fruit de saison*													
MARDI	Pastèque													
	Lasagnes végétale	x	x	x		x		x						
	Salade verte					x								x
	Fromage		x											
	Poires au chocolat				x		x							
MERCREDI														
JEUDI	Concombres		x			x		x						
	Filet de lieu		x							x	x	x		
	Pommes vapeur													
	Fromage		x											
	Fruit de saison*													
VENDREDI	Salade de pâtes au de surimi	x	x	x		x				x	x	x		
	Sauté de bœuf													
	Carottes vichy	x						x						
	Fromage blanc		x											
	Gâteau maison	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	Melon													
	Risotto aux légumes et parmesan	x	x					x						
	-													
	Fromage		x											
	Liégeois caramel		x			x								
MARDI	Pâté de campagne	x	x	x		x								
	Aiguillettes de colin pané	x	x							x	x	x		
	Ratatouille	x						x						
	Petit suisse		x											
	Fruit de saison*													
MERCREDI														
JEUDI	Salade de pommes de terre		x	x		x								x
	Joue de porc	x	x					x						
	Petits pois													
	Fromage		x											
	Fruit de saison*													
VENDREDI	Salade grecque		x			x								x
	Moussaka	x	x					x						
	-													
	Yaourt à la grecque		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

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	 Gluten	 Lait	 Oeuf	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques	 Céleri	 Sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	 Sulfites
LUNDI	Feuilletés au fromage	X	X	X		X	X	X	X					
	Colin aux aromates	X	X							X	X	X		
	Poêlée de légumes de printemps													
	Fromage		X											
	Fraise													
MARDI	Concombre	X						X						
	Rôti de bœuf froid													
	Pommes sautées													
	Yaourt aromatisé		X											
	Salade de fruits frais													
MERCREDI														
JEUDI	Salade verte		X			X								X
	Enchiladas mexicaines	X	X					X						
						X								X
	Fromage		X											
	Abricot													
VENDREDI	Melon													
	Boulettes de veau sauce tomates	X	X			X		X						
	Riz	X						X						
	Fromage blanc		X											
	Gâteau maison	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
	Saucisse													
	Haricots blanc	X	X					X						
	Yaourt		X											
	Fruit de saison*													
MARDI	Taboulé	X	X	X		X				X	X	X		X
	Boulettes végétales		X	X										
	Poêle méditerranéenne	X						X						
	Fromage		X											
	Fruit de saison*													
MERCREDI														
JEUDI	Salade verte													
	Brandade de poisson	X	X					X		X	X	X		
	-													
	Fromage		X											
	Compote de pommes	X	X			X	X							
VENDREDI	Coleslaw (carottes, chou)			X		X								X
	Fricassée de veau	X	X					X						
	Pâtes	X	X					X						
	Fromage		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	Menu du chef	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
MARDI	Menu du chef	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
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.