



MENU

Menus du mois de juin

ECOLE DE LUGOS

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 03/06 au 07/06	HORS D'ŒUVRE	Salade de tomates échalottes	<i>Repas Végétarien</i> Pastèque		Concombres	Salade de pâtes au de surimi
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Filet de dinde Semoule	Lasagnes de légumes Salade verte		Filet de lieu Pommes persillées	Emincé de bœuf Carottes vichy
	PRODUIT LAITIER	Yaourt BIO	Fromage		Fromage BIO	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 champignons et parmesan	Aiguillettes de colin pané		Joue de porc	Moussaka
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Petit suisse		Fromage	Yaourt à la grecque
	DESSERT	Liégeois caramel	Fruit de saison* BIO		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 aux légumes et mozzarella	Gaspacho		<i>Repas Végétarien</i> Concombres à la crème	
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Colin aux aromates	Rôti de bœuf		Enchiladas mexicaines (haricots rouge, maïs, tomates, poivrons...)	Boulettes bœuf sauce tomates basilic
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage blanc BIO		Salade verte	Riz BIO
	DESSERT	Fraise	Salade de fruits frais		Fromage	Yaourt
	GOÛTER	Fraise		Salade de fruits frais		Abricot
Semaine du 24/06 au 28/06	HORS D'ŒUVRE	Tomates mozzarella	Salade de pommes de terre		Pastèque	Coleslaw printanier (courgette, carottes, radis)
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Duo de saucisse et merguez Semoule	Omelette Poêle méditerranéenne		Moules	Fricassée de veau
	PRODUIT LAITIER	Yaourt	Fromage		Frites	Pâtes BIO
	DESSERT	Fruit de saison* BIO	Fruit de saison*		Fromage	Fromage
	GOÛTER	Fruit de saison* BIO		Fruit de saison*		Glace
Semaine du 01/07 au 05/07	HORS D'ŒUVRE	<i>Repas Végétarien</i> Taboulé niçois		Mini-croque	Menu du chef	Menu du chef
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pané de blé tomate mozzarella Haricots verts BIO		Sauté de volaille		
	PRODUIT LAITIER	Fromage		Fromage blanc		
	DESSERT	Compote		Fruit de saison*		
	GOÛTER					

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de tomates échalottes  	Pastèque 		Concombres  	Salade de pâtes au de surimi 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Filet de dinde  Semoule	Lasagnes de légumes    Salade verte 		Filet de lieu  Pommes persillées	Emincé de bœuf  Carottes vichy 
PRODUIT LAITIER	Yaourt BIO 	Fromage		Fromage BIO 	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**



   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.

	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 champignons et parmesan  -	Aiguillettes de colin pané Ratatouille 		Joue de porc  Petits pois BIO 	Moussaka   -
PRODUIT LAITIER	Fromage	Petit suisse		Fromage	Yaourt à la grecque
DESSERT	Liégeois caramel	Fruit de saison*  BIO 		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 DE LUGOS

Semaine du 17/06 au 21/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilletés aux légumes et mozzarella	Gaspacho 		Kepas Vegetarien Concombres à la crème 	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Colin aux aromates  Crumbles de légumes de printemps 	Rôti de bœuf  Pommes sautées		Enchiladas mexicaines (haricots rouge, maïs, tomates)  Salade verte 	Boulettes bœuf sauce tomates basilic  Riz BIO 
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage blanc BIO 		Fromage	Yaourt
DESSERT	Fraise  	Salade de fruits frais  		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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates mozzarella	Repas Végétarien Salade de pommes de terre		Pastèque	Coleslaw printanier (courgette, carottes, radis)
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Duo de saucisse et merguez Semoule	Omelette Poêle méditerranéenne		Moules Frites	Fricassée de veau Pâtes BIO
PRODUIT LAITIER	Yaourt	Fromage		Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit de saison* BIO	Fruit de saison*		Glace	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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas Végétarien				
HORS D'ŒUVRE	Taboulé niçois 	Mini-croque 			
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pané de blé tomate mozzarella  Haricots verts BIO 	Sauté de volaille  Ratouille 		Menu du chef	Menu du chef
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage blanc			
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

														
LUNDI	Salade de tomates échalottes		X											
	Filet de dinde	X						X						
	Semoule	X	X					X						
	Yaourt BIO		X											
	Fruit de saison*													
MARDI	Pastèque													
	Lasagnes de légumes	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 persillées													
	Fromage BIO		X											
	Fruit de saison*													
VENDREDI	Salade de pâtes au de surimi	X	X	X		X				X	X	X		
	Emincé 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 champignons 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* BIO													
MERCREDI														
JEUDI	Salade de pommes de terre		X	X		X								X
	Joue de porc	X	X					X						
	Petits pois BIO													
	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

ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui seront intervenus 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	Feuilletés aux légumes et	X	X	X		X	X	X	X					
	Colin aux aromates	X	X							X	X	X		
	Crumbles de légumes de													
	Fromage		X											
	Fraise													
MARDI	Gaspacho	X						X						
	Rôti de bœuf													
	Pommes sautées													
	Fromage blanc BIO		X											
	Salade de fruits frais													
MERCREDI														
JEUDI	Concombres à la crème		X			X								X
	Enchiladas mexicaines	X	X					X						
	Salade verte					X								X
	Fromage		X											
	Abricot													
VENDREDI	Melon													
	Boulettes bœuf sauce tomates	X	X			X		X						
	Riz BIO	X						X						
	Yaourt		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
	Duo de saucisse et merguez													
	Semoule	x	x					x						
	Yaourt		x											
	Fruit de saison* BIO													
MARDI	Salade de pommes de terre	x	x	x		x				x	x	x		x
	Omelette		x	x										
	Poêle méditerranéenne	x						x						
	Fromage		x											
	Fruit de saison*													
MERCREDI														
JEUDI	Pastèque													
	Moules	x	x					x		x	x	x		
	Frites													
	Fromage		x											
	Glace	x	x			x	x							
VENDREDI	Coleslaw printanier (courgette)			x		x								x
	Fricassée de veau	x	x					x						
	Pâtes BIO	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

	Gluten	Lait	Oeuf	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sulfites
LUNDI	Taboulé niçois	X	X	X		X								X
	Pané de blé tomate mozzarella	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Haricots verts BIO	X						X						
	Fromage		X											
	Compote													
MARDI	Mini-croque	X	X											
	Sauté de volaille	X	X					X						
	Ratouille	X						X						
	Fromage blanc		X											
	Fruit de saison*													
MERCREDI		X	X	X		X								X
		X	X					X						
			X											
		X	X	X			X							
JEUDI	Menu du chef													
VENDREDI	Menu du chef													

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.