



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	<i>Lundi de pâques</i>					
Semaine du 01/04 au 05/04	HORS D'ŒUVRE		Mousse de canard	Chou blanc vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férlé	Haut de cuisse de poulet Haricots verts persillés	Cordon bleu Pomme purée	Sauté de bœuf VBF Riz indica BIO	Fish and chips Frites fraîches
	PRODUIT LAITIER			Camembert BIO	Yaourt citron local	Emmental
	DESSERT		Fruit de saison	Compote de pomme		Salade de fruit
	GOÛTER			Biscuit et fruit		
Semaine du 08/04 au 12/04	<i>Repas Végétarien</i>					
	HORS D'ŒUVRE		Radis beurre	Salade verte composée	Feuilleté au fromage	Accras de morue
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Boule bœuf Poêlée de légumes de saison	Nuggets de blé Piperade et tortis	Wings de poulet marinés Petits pois carottes	Saumon à la crème Pomme vapeur persillés	Rougaille saucisse Riz créole BIO
	PRODUIT LAITIER	Camembert BIO		Chèvre		
	DESSERT	Pain perdu	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Gâteau Ananas
GOÛTER			Biscuit et fruit			
<i>Vacances de printemps</i>						
Semaine du 15/04 au 19/04	<i>Menu Maroc</i>					
	HORS D'ŒUVRE	Soupe haricots blanc épices	<i>Repas Végétarien</i>	PIQUE NIQUE		
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Coucous	Nems au légumes Galette végétarienne Haricots verts persillés	Betterave vinaigrette Sandwich jambon beurre Chips	Rosette Poisson bordelaise Blé BIO	Batavia mozzarella Sauté de porc aux piment espelette Poêlée de légumes
	PRODUIT LAITIER	Emmental	Chèvre	Babybel BIO	Edam	Camembert
	DESSERT	Gâteau aux amandes	Fruit frais de saison	Compote de pomme	Fruit frais de saison	Donuts
GOÛTER	Biscuit et fruit	Biscuit et fruit	Biscuit et fruit	Biscuit et fruit	Biscuit et fruit	
<i>Vacances de printemps</i>						
Semaine du 22/04 au 26/04	<i>Repas Végétarien</i>					
	HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	PIQUE NIQUE		<i>Menu Italie</i>	
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Nuggets végétarien Epinards béchamel	Carotte râpées Sandwich saucisson Chips	Duo de choux Hauts de cuisse poulet Sauté de brocolis	Salade fraîcheur à l'italienne Spaghetti bolognaise BIO	Samoussa au légumes Filet de colin Courgettes sautées
	PRODUIT LAITIER	Emmental	Babybel BIO	Chèvre	Camembert	Edam
	DESSERT	Salade de fruits	Compote de pomme	Crumble au pomme	Tiramisu	Ananas
GOÛTER	Biscuit et fruit	Biscuit et fruit	Biscuit et fruit	Biscuit et fruit	Biscuit et fruit	
Semaine du 29/04 au 03/05	<i>Repas Végétarien</i>					
	HORS D'ŒUVRE		Feuilleté au pesto	1er mai	Salade verte composée BIO	Potage de légumes verts
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Gratin macaronis montagnard végétarien BIO	Emincé de bœuf aux oignons Sauté de brocolis	Fete du travail Férlé	Rôti de porc VPF Haricots vert persillés	Poisson Bordelaise Riz Indica BIO
	PRODUIT LAITIER	Edam				Yaourt vanille local
	DESSERT	Compote de pomme	Fruit de saison		Gâteau Chocolat	
GOÛTER						

Les fruits de saisons: Fraise, orange, pomelo, poire,
pomme, kiwi, ananas, mangue, fruit de la passion

MENU

ECOLE COMMUNALE DE BEGUEY

Semaine du 01/04 au 05/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Lundi de pâques				
HORS D'ŒUVRE		Mousse de canard	Chou blanc vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férié 	Haut de cuisse de poulet Haricots verts persillés	Cordon bleu Pomme purée	Sauté de bœuf VBF Riz indica BIO	Fish and chips Frites fraîches
PRODUIT LAITIER			Camenbert BIO	Yaourt citron local	Emmental
DESSERT		Fruit de saison	Compote de pomme		Salade de fruit
GOÛTER			Biscuit et fruit		

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Appellation d'Origine Protégée**

 **Appellation d'Origine Contrôlée**

 **Spécialité Traditionnelle Garantie**

 **Préparation maison**

 **Indication géographique protégée**

 **Produits locaux**




 **Produits BIO**

 **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

	 Gluten	 Lait	 Oeuf	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques	 Céleri	 Sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	 Sulfites	
LUNDI															
Férié															
MARDI															
Mousse de canard	X	X													
Haut de cuisse de poulet	X					X					X				
Haricots verts persillés	X										X				
Fruit de saison															
MERCREDI															
Chou blanc vinaigrette									X						X
Gordon bleu	X	X				X			X						
Pomme purée	X	X								X					
Camembert BIO			X												
Compote de pomme															
Biscuit et fruit	X	X	X				X								
Carottes râpées vinaigrette			X			X									X
Sauté de bœuf VBF			X							X			X		
Riz indica BIO	X														
Yaourt citron local		X													
JEUDI															
VENDREDI															
Fish and chips	X	X	X			X				X	X	X			
Frites fraîches															
Emmental		X													
Salade de fruit															

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.

MENU

ECOLE COMMUNALE DE BEGUEY

Semaine du 08/04 au 12/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Repas Végétarien			Menu des îles
HORS D'ŒUVRE		Radis beurre	Salade verte composée	Feuilleté au fromage	Accras de morue
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Boule bœuf Poêlée de légumes de saison	Nuggets de blé Piperade et tortis	Wings de poulet marinés Petits pois carottes	Saumon à la crème Pomme vapeur persillés	Rougaille saucisse Riz créole BIO
PRODUIT LAITIER	Camembert BIO		Chèvre		
DESSERT	Pain perdu	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Gâteau Ananas
GOÛTER			Biscuit et fruit		

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Appellation d'Origine Protégée**

 **Appellation d'Origine Contrôlée**

 **Spécialité Traditionnelle Garantie**

 **Préparation maison**

 **Indication géographique protégée**

 **Produits locaux**

 **Produits BIO**

 **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

	 Gluten	 Lait	 Oeuf	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques	 Céleri	 Sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	 Sulfites
LUNDI														
Boule boeuf														
Poêlée de légumes de saison	X									X				
Camembert BIO														
Pain perdu														
MARDI														
Fruit de saison														
Piperade et tortis	X									X				
Nuggets de blé	X	X								X	X			
Radis beurre		X												
MERCREDI														
Salade verte composée	X	X				X		X		X	X			X
Wings de poulet marinés	X					X			X					X
Petits pois carottes														
Chèvre		X												
Mousse au chocolat		X	X											
Biscuit et fruit	X	X	X				X							
Feuilleté au fromage														
Saumon à la crème	X									X	X			
Pomme vapeur persillés		X												
Fruit de saison														
JEUDI														
Accras de morue	X					X				X	X	X		X
Rougaille saucisse	X									X				
Riz créole BIO	X									X				
Gâteau Ananas	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.

MENU

ECOLE COMMUNALE DE BEGUEY

Semaine du 15/04 au 19/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Menu Maroc	Repas Vegetarien	PIQUE NIQUE		
HORS D'ŒUVRE	Soupe haricots blanc épices	Nems au légumes	Betterave vinaigrette	Rosette	Batavia mozzarella
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Coucous	Galette végétarienne Haricots verts persillés	Sandwich jambon beurre Chips	Poisson bordelaise Blé BIO	Sauté de porc aux piment espelette Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	Emmental	Chèvre	Babybel BIO	Edam	Camembert
DESSERT	Gâteau aux amandes	Fruit frais de saison	Compote de pomme	Fruit frais de saison	Donuts
GOÛTER	Biscuit et fruit	Biscuit et fruit	Biscuit et fruit	Biscuit et fruit	Biscuit et fruit

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Appellation d'Origine Protégée**

 **Appellation d'Origine Contrôlée**

 **Spécialité Traditionnelle Garantie**

 **Préparation maison**

 **Indication géographique protégée**

 **Produits locaux**

 **Produits BIO**

 **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

	 Gluten	 Lait	 Oeuf	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques	 Céleri	 Sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	 Sulfites
LUNDI														
Soupe haricots blanc épicés	X	X	X			X								X
Coucous	X					X		X						X
Emmental														
Gâteau aux amandes	X	X	X											
Biscuit et fruit	X	X	X		X		X							
Nems au légumes	X	X	X			X								X
Galette végétarienne	X	X	X		X									
Haricots verts persillés														
Chèvre		X												
Fruit frais de saison														
MARDI														
Biscuit et fruit	X	X	X		X		X							
Betterave														
Vinaigrette						X								X
Sandwich jambon beurre	X	X						X						X
Chips														
Babybel BIO		X												
Compote de pomme														
Biscuit et fruit	X	X	X		X		X							
Rosette	X	X			X									
Poisson bordelaise	X	X								X		X		
Bié BIO	X							X						
Edam		X												
Fruit frais de saison														
JEUDI														
Biscuit et fruit	X	X	X		X		X							
Batavia mozzarella										X				X
Sauté de porc aux oignons espallette	X	X				X				X		X		
Poêlée de légumes	X	X						X						
Camembert		X												
Donuts	X	X	X		X		X							
Biscuit et fruit	X	X	X		X		X							
VENDREDI														
Biscuit et fruit	X	X	X		X		X							


Convia 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.

MENU

ECOLE COMMUNALE DE BEGUEY

Semaine du 22/04 au 26/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas Végétarien	PIQUE NIQUE		Menu Italie	
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Carotte râpées	Duo de choux	Salade fraîcheur à l'italienne	Samoussa au légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Nuggets végétarien Epinards béchamel	Sandwich saucisson Chips	Hauts de cuisse poulet Sauté de brocolis	Spaghetti bolognaise BIO	Filet de colin Courgettes sautées
PRODUIT LAITIER	Emmental	Babybel BIO	Chèvre	Camenbert	Edam
DESSERT	Salade de fruits	Compote de pomme	Crumble au pomme	Tiramisu	Ananas
GOÛTER	Biscuit et fruit	Biscuit et fruit	Biscuit et fruit	Biscuit et fruit	Biscuit et fruit

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Appellation d'Origine Protégée**

 **Appellation d'Origine Contrôlée**

 **Spécialité Traditionnelle Garantie**

 **Préparation maison**

 **Indication géographique protégée**

 **Produits locaux**

 **Produits BIO**

 **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

	 Gluten	 Lait	 Oeuf	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques	 Céleri	 Sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	 Sulfites
LUNDI														
Crêpe au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Nuggets végétarien	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Epinards béchamel	X	X												
Emmental		X												
Salade de fruits														
MARDI														
Biscuit et fruit	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Carotte râpées		X				X								X
Sandwich saucisson	X	X			X			X						
Chips								X						
Babybel BIO		X												
Compote de pomme														
MERCREDI														
Biscuit et fruit	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Duo de choux						X								X
Hauts de cuisse poulet								X						
Sauté de brocolis	X										X			
Chèvre		X												
Crumble au pomme	X	X												
JEUDI														
Biscuit et fruit	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Salade fraîcheur à l'italienne		X			X		X							X
Spaghetti boloanaise BIO	X	X			X		X				X			
Camembert			X											
Tiramisu	X	X	X											
Biscuit et fruit	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Samoussa au léaumes	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Filet de colin	X	X								X				
VENDREDI														
Courgettes sautées	X										X			
Edam		X												
Ananas														
Biscuit et fruit	X	X	X	X	X	X	X	X	X					

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.

MENU

ECOLE COMMUNALE DE BEGUEY

Semaine du 29/04 au 03/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas Végétarien				
HORS D'ŒUVRE		Feuilleté au pesto	1er mai	Salade verte composée BIO	Potage de légumes verts
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Gratin macaronis montagnard végétarien BIO	Emincé de bœuf aux oignons Sauté de brocolis	Fete du travail Férié	Rôti de porc VPF Haricots vert persillés	Poisson Bordelaise Riz indica BIO
PRODUIT LAITIER	Edam				Yaourt vanille local
DESSERT	Compote de pomme	Fruit de saison		Gâteau Chocolat	
GOÛTER					

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Appellation d'Origine Protégée**

 **Appellation d'Origine Contrôlée**

 **Spécialité Traditionnelle Garantie**

 **Préparation maison**

 **Indication géographique protégée**

 **Produits locaux**

 **Produits BIO**

 **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

	 Gluten	 Lait	 Oeuf	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques	 Céleri	 Sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	 Sulfites
LUNDI														
Crêpe au fromage	X	X		X			X							
Gratin macaronis montagnard		X	X		X					X				
Edam		X												
Compote de pomme														
Biscuit et fruit	X	X	X		X		X							
MARDI														
Feuilleté au pesto	X	X	X	X	X	X	X	X		X				
Emincé de bœuf aux oignons	X	X					X	X						
Sauté de brocolis	X						X							
Fruit de saison														
Biscuit et fruit	X	X	X		X		X							
1er mai														
Fete du travail														
Férie														
MERCREDI														
Biscuit et fruit	X	X	X		X		X							
Salade verte composée BIO	X	X	X			X				X				X
Rôti de porc VPF	X		X					X						
Haricots vert persillés	X						X							
Gâteau Chocolat	X	X	X				X			X				
Biscuit et fruit	X	X	X		X		X							
Potage de légumes verts		X				X								X
Poisson Bordelaise	X		X					X		X				
Riz indica BIO	X									X				
Yaourt vanille local														
Biscuit et fruit	X	X	X		X		X							

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.