Convivio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Restaurant scolaire
Jean Ferrat
PRIMAIRE

MENUS
SEMAINE DU 15 AU 19 JANVIER 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Velouté de tomates	Oeuf dur mayonnaise	————	Carottes râpées	Choux rouges pommes et raisins
PLAT					
	Poulet rôti	Crêpe au fromage	————	Steak haché de bœuf, sauce barbecue	Dos de colin, sauce citron
ACCOMPAGNEMENT					
	Haricots verts	Tortis	————	Haricots beurre	Purée
FROMAGE/LAITAGE					
	Camembert	Emmental	————	Galette St Michel	Edam
DESSERT					
	Dessert vanille	Fruits	————	Yaourt sucré	Couronne des rois

Produit local — Produit bio — Produit de saison

(#) plat contenant du porc — Produit fait maison — Viande origine française — Plat végétarien

Convivio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Restaurant scolaire
Jean Ferrat
PRIMAIRE

MENUS
SEMAINE DU 22 AU 26 JANVIER 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Salade basque	Betteraves	———	Velouté de carottes	Carottes râpées
PLAT					
	Saucisses knack #	Emincé de volaille, aigre douce	———	Gratin de pâtes ratatouille et fromage	Beignets au calamar
ACCOMPAGNEMENT					
	Petits pois	Pomme de terre	———	———	Purée
FROMAGE/LAITAGE					
	Yaourt aux fruits	Emmental	———	Brie	Vache qui rit
DESSERT					
	Fruits	Compote pommes,poire	———	Pêche au sirop	Gâteau aux pommes

Produit local — Produit bio — Produit de saison

(#) plat contenant du porc — Produit fait maison — Viande origine française — Plat végétarien

Convivio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Restaurant scolaire
Jean Ferrat
PRIMAIRE

MENUS
SEMAINE DU 29/01 AU 02 FEVRIER 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Velouté de potiron	Carottes râpées	———	Salade suisse	Céleri rémoulade
PLAT					
	Gnocchis de pommes de terre	Escalope de volaille panée, ketchup	———	Gratin savoyard #	Pavé de poisson sauce crustacé
ACCOMPAGNEMENT					
	———	Haricots verts	———	———	Purée de brocolis
FROMAGE/LAITAGE					
	Yaourt sucré	Fromage fondu	———	Emmental	Yaourt sucré
DESSERT					
	Fruits	Crème dessert vanille	———	Mousse au chocolat au lait	Crêpe sucrée

Produit local — Produit bio — Produit de saison

(#) plat contenant du porc — Produit fait maison — Viande origine française — Plat végétarien

Convivio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Restaurant scolaire
Jean Ferrat
PRIMAIRE

MENUS
SEMAINE DU 05 AU 09 FEVRIER 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Piémontaise	Emincé bicolore	———	Taboulé	Velouté de légumes
PLAT					
	Rôti de dinde à l'estragon	Boulettes végétales sauce tomates	———	Cassoulet #	Nugget's de blé, ketchup
ACCOMPAGNEMENT					
	Haricots verts	Semoule	———	———	Pâtes
FROMAGE/LAITAGE					
	Camembert	Galette St Michel	———	Petit suisse sucré	Fromage fondu
DESSERT					
	Compote pommes,poire	Yaourts aux fruits	———	Fruits	Cake pépites de chocolat

Produit local — Produit bio — Produit de saison

(#) plat contenant du porc — Produit fait maison — Viande origine française — Plat végétarien

Convivio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Restaurant scolaire
Jean Ferrat
PRIMAIRE

MENUS
SEMAINE DU 12 AU 16 FEVRIER 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Œuf dur mayonnaise	Velouté de légumes	————	Betteraves	Coleslow
PLAT					
	Normandin de veau sauce forestière	Emincé de volaille, sauce tomate	————	Carbonara	Poisson meunière
ACCOMPAGNEMENT					
	Pommes rissolées	Petits pois	————	Macaronis	Purée patate douce
FROMAGE/LAITAGE					
	Madeleine	Camembert	————	Edam	Petit suisse aux fruits
DESSERT					
	Yaourt sucré	Fruits	————	Dessert vanille	Fruits

Produit local — Produit bio — Produit de saison

(#) plat contenant du porc — Produit fait maison — Viande origine française — Plat végétarien

Convivio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Restaurant scolaire
Jean Ferrat
PRIMAIRE

MENUS
SEMAINE DU 19 AU 23 FEVRIER 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Salade de pâtes aux légumes	Cervelas #	———	Velouté de légumes	Carottes râpées
PLAT					
	Jambon,sauce Dijonnaise #	Boulettes de bœuf au paprika	———	Escalope de volaille,sauce chasseur	Beignets au calamar
ACCOMPAGNEMENT					
	Lentilles	Frites	———	Pâtes	Purée
FROMAGE/LAITAGE					
	Gouda	Fromage fondu	———	Gaufrette	Yaourt sucré
DESSERT					
	Fruit	Compote de pommes	———	Fruits	Eclair vanille

Produit local — Produit bio — Produit de saison

(#) plat contenant du porc — Produit fait maison — Viande origine française — Plat végétarien