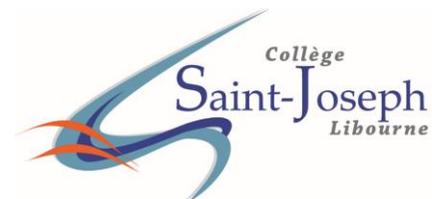


RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 10 au 14 juin 2024



PREPARATION MAISON	lundi	mardi	mercredi	jeudi	Vendredi
Entrées (au choix)	tomate vinaigrette balsamic	choux blanc aux petits lardons	crudité	piemontaise	taboulé à la menthe
	charcuterie carotte rapée à l'echalote	charcuterie salade de concombre	charcuterie	charcuterie œuf dur mayonnaise	charcuterie radis noir à la mediteraneene
Plats chauds (au choix)	roti de dinde tandoori	merguez	bruchetta campagnarde (pdt,lardon,oignon)	steak haché de bœuf et sa sauce	poisson du jour
	émincé de porc au olives	poulet		croque monsieur	émincé de poulet basquaise
Légumes (au choix)	coquille	legumes tajine	salade	frite	riz
	carotte vapeur	semoule		salade	ratatouille
Desserts (au choix)	fruits de saison	fruits de saison	fruits de saison	fruits de saison	fruits de saison
	pâtisserie	pâtisserie		pâtisserie	pâtisserie
	pana cotta passion	crème dessert	crème brûlé	riz au lait au chocolat	salade de fruits

Informations approvisionnements : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locales ou régionales. Toutes nos viandes sont fraîches, exceptée la viande hachée qui peut être surgelée. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arêtes. Nos fournisseurs sont situés en Gironde et en région Aquitaine.

Information « Allergènes » : convivio vous informe que les plats servis au restaurant sont susceptibles de contenir des traces des allergènes* suivants : céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farine utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent), mollusques.

*La liste est affichée au niveau du self.