




Menus du mois de mai









Ecole de Lignan de Bordeaux

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 06/05 au 10/05	HORS D'ŒUVRE	Salade de tomates et mozarella Axoa de veau Boulgour BIO Fruit de saison*	<i>Repas Végétarien</i> Radis Croq'sel	Férié	Ascension	Férié
	PLAT CHAUD ET GARNITURE		Croq' fromager Salade			
	PRODUIT LAITIER		Gâteau maison			
	DESSERT					
	GOÛTER					
Semaine du 13/05 au 17/05	HORS D'ŒUVRE	Taboulé	<i>Repas Végétarien</i> Salade de concombres sauce grecque		Toast aux rillettes de thon et fromage frais	<i>Menu espagnol</i> 
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poisson meunière Haricots verts BIO	Bolognaise végétale Pâtes BIO		Rôti bœuf Gratin de courgettes	Riz BIO à l'espagnol (chorizo, volaille) -
	PRODUIT LAITIER	Petit suisse BIO				Fromage BIO
	DESSERT		Fruit de saison*		Fruit de saison*	Crème catalane
	GOÛTER					
Semaine du 20/05 au 24/05	HORS D'ŒUVRE		<i>Repas Végétarien</i>		Coleslaw	Salade croûtons et dés de fromage
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férié	Quiche aux légumes Salade		Fricassée de bœuf Petits pois BIO	Poisson Blé BIO
	PRODUIT LAITIER		Fromage BIO			
	DESSERT		Fruit de saison*		Gâteau maison	Fruit de saison*
	GOÛTER					
Semaine du 27/05 au 31/05	HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Concombre vinaigrette		<i>Repas Végétarien</i>	Salade de tomates et fêta
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Émincé de dinde provençale Ratatouille	Rôti de veau Tortis BIO		Chili sin carne Riz BIO	Poisson bordelaise Courgettes sautées
	PRODUIT LAITIER		Fromage		Petit suisse	
	DESSERT	Fruit de saison*			Fruit de saison*	Gâteau d'anniversaire
	GOÛTER					

MENU

Ecole de Lignan de Bordeaux

Semaine du 06/05 au 10/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de tomates et mozarella 	Radis Croq'sel 			
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Axoa de veau  Boulgour BIO 	Croq' fromager  Salade 	Férié	Ascension	Férié
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	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

Ecole de Lignan de Bordeaux

Semaine du 13/05 au 17/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Salade de concombres sauce grecque 		Toast aux rillettes de thon et fromage frais 	Menu espagnol 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poisson meunière Haricots verts BIO 	Bolognaise végétale  Pâtes BIO 		Rôti bœuf  Gratin de courgettes 	Riz BIO à l'espagnol (chorizo, volaille) 
PRODUIT LAITIER	Petit suisse BIO 				Fromage BIO 
DESSERT		Fruit de saison* 		Fruit de saison* 	Crème catalane 
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 Lignan de Bordeaux

Semaine du 20/05 au 24/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Repas Vegetarien		Coleslaw 	Salade croûtons et dés de fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férié	Quiche aux légumes  Salade		Fricassée de bœuf  Petits pois BIO 	Poisson  Blé BIO 
PRODUIT LAITIER		Fromage BIO 			
DESSERT		Fruit de saison* 		Gâteau maison	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.

MENU

Ecole de Lignan de Bordeaux

Semaine du 27/05 au 31/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Concombre vinaigrette 		Repas Végétarien	Salade de tomates et fêta 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Émincé de dinde provençale  Ratatouille 	Rôti de veau  Tortis BIO 		Chili sin carne  Riz BIO 	Poisson bordelaise Courgettes sautées 
PRODUIT LAITIER		Fromage		Petit suisse	
DESSERT	Fruit de saison* 			Fruit de saison* 	Gâteau d'anniversaire 
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	Salade de tomates et mozarella		X			X								X
	Axoa de veau	X						X						
	Boulgour BIO	X	X					X						
	Fruit de saison*													
MARDI	Radis Croq'sel		X											
	Croq' fromager	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Salade					X								X
	Gâteau maison	X	X	X	X		X		X					
MERCREDI	Férié													
JEUDI	Ascension													
VENREDI	Férié													

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	Taboulé	X		X		X	X							X
	Poisson meunière	X	X							X	X	X		
	Haricots verts BIO	X						X						
	Petit suisse BIO		X											
MARDI	Salade de concombres sauce		X			X								X
	Bolognaise végétale	X	X	X	X			X						
	Pâtes BIO	X	X					X						
	Fruit de saison*													
MERCREDI														
JEUDI	Toast aux rillettes de thon et fromage	X	X							X	X	X		
	Rôti bœuf													
	Gratin de courgettes	X						X						
	Fruit de saison*													
VENDREDI	Riz BIO à l'espagnol (chorizo, vollaile)	X	X	X				X						
	-													
	Fromage BIO		X											
	Crème catalane	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

														
LUNDI	Férié													
MARDI	Quiche aux légumes	x	x	x	x	x	x	x	x					
	Salade					x								x
	Fromage BIO		x											
	Fruit de saison*													
MERCREDI														
JEUDI	Coleslaw		x			x								x
	Fricassée de bœuf	x						x						
	Petits pois BIO													
	Gâteau maison	x	x											
VENDREDI	Salade crouçons et dés de fromage	x				x								x
	Poisson	x	x							x	x	x		
	Blé BIO	x	x					x						
	Fruit de saison*													

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	Feuilleté au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Emincé de dinde provençale	X						X						
	Ratatouille	X						X						
	Fruit de saison*													
MARDI	Concombre vinaigrette		X			X								X
	Rôti de veau													
	Tortis BIO	X	X					X						
	Fromage		X											
MERCREDI														
JEUDI	Chili sin carne	X						X						
	Riz BIO	X						X						
	Petit suisse		X											
	Fruit de saison*													
VENDREDI	Salade de tomates et fêta		X			X								X
	Poisson bordelaise	X	X							X	X	X		
	Courgettes sautées	X						X						
	Gâteau d'anniversaire	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.