













	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Toast de fromage	Carottes rapées	Salade de chou	Taboulé	Salade composée
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Volaille rôti Brocolis  	Hachis Parmentier Salade verte	Sauté de porc au curry Pâtes 	Filet de lieu sauce citron  Courgettes sautées	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine  Riz 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage 	Fromage ou laitage 	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage 
DESSERT	Compote 	Fruit de saison* 	Poire belle Hélène	Gâteau maison	Fruit de saison* 
GOÛTER	Fruit/biscuit	Compote/Pain	Pain fromage	Yaourt/ Tartine de	Fruit/ Madeleine



Produit de saison

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



Spécialité Traditionnelle Garantie



Pêche durable MSC



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% française (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




Montussan

Semaine du 07/10 au 11/10

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Riz au surimi 	Céleri râpé à la vinaigrette	Carottes râpées au citron	Salade composée
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Rôti de dinde Carottes au cumin 	Estouffade de bœuf Gratin de brocolis  	Croque monsieur Salade	Omelette au fromage Chou fleur 	Carbonara de poisson Farfalles
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage 	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage 	Fromage ou laitage 	Fromage ou laitage 
DESSERT	Fruit de saison* 	Compote	Liégeois vanille	Gâteau maison	Fruit de saison* 
GOÛTER	Pain confiture/ Yaourt	Compote/ Biscuit	Pain barre chocolat/ fruit	Yaourt/ brioche confiture	Pain fromage

 Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison	 Spécialité Traditionnelle Garantie	 Pêche durable MSC
 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% française (Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnement)

 **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.

La semaine du goût					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de chou à l'indienne	Menu signature par le chef Thomas L'Hérissou un étoile au guide Michelin.	Potage épicé à la citrouille	Houmous (Toast)	Salade de pâtes
PLAT CHAUD ET GARNITURE	poulet tikka masala Riz		Pilon et haut de cuisse de poulet Pommes rissolées au paprika	Filet de poisson sauce cajun Brocolis sautés	Sauté de porc à la moutarde Carottes au cumin
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit de saison*		Compote de poire et coing à la vanille	Pomme au four à la cannelle	Crumble de spéculoos
GOÛTER	Fruit/biscuit		Compote/Pain confiture	Pain fromage	Yaourt/ Tartine de chocolat

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



Spécialité Traditionnelle Garantie

Pêche durable MSC



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% française (Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnement)



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	Toast de fromage	x	x											
	Volaille rôti		x			x		x						
	Brocolis		x											
	Fromage ou laitage		x											
	Compote													
Fruit/biscuit	x	x	x	x		x		x						
MARDI	Carottes rapées		x			x								x
	Hachis Parmentier	x	x	x		x		x						
	Salade verte		x			x								x
	Fromage ou laitage		x											
	Fruit de saison*													
	Compote/Pain confiture	x												
MERCREDI	Salade de chou					x								x
	Sauté de porc au curry	x	x			x								x
	Pâtes	x	x	x										
	Fromage ou laitage		x											
	Poire belle Hélène						x							
	Pain fromage	x	x											
JEUDI	Taboulé	x		x		x	x							x
	Filet de lieu sauce citron		x					x		x	x	x		
	Courgettes sautées		x											
	Fromage ou laitage		x											
	Gâteau maison	x	x	x	x	x			x					
	Yaourt/ Tartine de chocolat	x	x			x	x							
VENDREDI	Salade composée	x	x	x		x	x			x	x	x		x
	Mijoté de haricots rouges à la Méxicaine					x		x						
	Riz		x											
	Fromage ou laitage		x											
	Fruit de saison*													
	Fruit/ Madeleine	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

														
LUNDI	Friand au fromage	x	x	x	x	x	x	x	x					
	Rôti de dinde	x	x				x	x						
	Carottes au cumin		x				x							
	Fromage ou laitage		x											
	Fruit de saison*													
	Pain confiture/ Yaourt	x	x											
MARDI	Riz au surimi	x	x	x		x	x	x		x	x	x		x
	Estouffade de bœuf	x												
	Gratin de brocolis		x											
	Fromage ou laitage		x											
	Compote													
	Compote/ Biscuit	x	x	x	x		x		x					
MERCREDI	Céleri râpé à la vinaigrette		x				x	x						x
	Croque monsieur	x	x	x			x	x						
	Salade						x							x
	Fromage ou laitage		x											
	Liégeois vanille		x			x		x						
	Pain barre chocolat/ fruit	x				x		x						
JEUDI	Carottes râpées au citron		x				x							x
	Omelette au fromage		x	x										
	Chou fleur		x											
	Fromage ou laitage		x											
	Gâteau maison	x	x	x	x	x		x						
	Yaourt/ brioche confiture	x	x	x		x		x						
VENDREDI	Salade composée	x	x	x		x	x			x	x	x		x
	Carbonara de poisson	x	x							x	x	x		
	Farfalles	x	x	x										
	Fromage ou laitage		x											
	Fruit de saison*													
	Pain fromage	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	Salade de chou à l'indienne		x			x								x
	poulet tikka masala	x	x				x	x		x	x	x		
	Riz		x											
	Fromage ou laitage		x											
	Fruit de saison*													
Fruit/biscuit	x	x	x	x		x		x						
MARDI	Salade composée	x	x	x		x	x			x	x	x		x
	Pâtes sauce crémeuse au tandoori et ses légumes	x	x	x		x								
	Pâtes	x	x	x				x						
	Fromage ou laitage		x											
	Fruit de saison*													
	Compote/Pain confiture	x												
JEUDI	Potage épice à la citrouille Pilon et haut de cuisse de poulet	x	x				x	x						
	Pommes rissolées au paprika		x					x						
	Fromage ou laitage		x											
	Compote de poire et coing à la vanille													
	Pain fromage	x	x											
	Houmous (Toast)	x	x				x							x
VENDREDI	Filet de poisson sauce cajun	x	x				x	x		x	x	x		
	Brocolis sautées		x											
	Fromage ou laitage		x											
	Pomme au four à la cannelle													
	Yaourt/ Tartine de chocolat	x	x			x	x							
VENDREDI	Salade de pâtes	x	x	x		x	x			x	x	x		x
	Sauté de porc à la moutarde		x			x								x
	Carottes au cumin													
	Fromage ou laitage		x											
	Crumble de spéculoos	x	x				x							
	Fruit/ Madeleine	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.