

MENU

Ecole de Montussan

Semaine du 04/11 au 8/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Bouillon aux vermicelles gratiné	Carottes râpées 	Rilette de thon et fromage frais 	Salade composée	Chou chinois au fromage frais  
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Nuggets de volaille Haricots verts	Longe de porc au jus  	Steak haché de veau  	Blanquette de la mer 	Tajine de pois chiches aux fruits secs  
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais* 	Compote	Crème au caramel	Pâtisserie maison 	Fruit frais* 
GOÛTER	madeleine/fruit	pain/ fromage	brioche confiture/ yaourt	compote/cake	brownie/fruit

 **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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Chou blanc au jambon et gruyère  	Crêpe au fromage	Potage 	Carottes râpées 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Féié	Filet de poisson aux petits légumes Pâtes	Haut de cuisse de poulet  Brocolis poêlés  	Rôti de veau crème aux champignons  Chou fleur 	Curry de Légumes au lait de coco  Riz 
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT		Fruit frais*  	Ile flottante	Gâteau maison 	Fruit frais*  
GOÛTER		biscuit/yaourt	pain chocolat/compote	fruit/cake	pain/ fromage

 **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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade  	Velouté de légumes	Pizzetta	Salade de betteraves et feta  	Salade de champignons sauce grecque 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poulet Tandoori  Semoule 	Dahl de lentilles  Riz 	Cordon bleu  Carottes vichy 	Mijoté de porc à la moutarde  Blé 	Gratin de poisson à la bretonne  Côtes de blettes 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	crème dessert	Fruit frais* 	Mousse au chocolat	Fruit frais 	Gâteau maison 
GOÛTER	Pain avec chocolat/ fruit	madeleine/compo te	fruit/brioche	gâteau maison/compote	biscuit/yaourt

 **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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
					Menu à thème Amerique du Nord
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 	Tartine fromagère 	Chou blanc aux lardons 	velouté de courgette à la vache qui rit 	Coleslaw sauce légère 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Tartiflette végétarienne 	Filet de lieu beurre blanc Haricots beurre 	Boulettes de bœuf  sauce tomate Riz 	Curry de volaille  Pommes au four	Cheese burger Potatoes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 
DESSERT	Chocolat liégeois	Fruit frais* 	brownie 	Fruit frais* 	Cookie
GOÛTER	biscuit/fruit	brioche/fruit	madeleine/compote	gâteau au yaourt/fruit	pain/ fromage

 **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

														
LUNDI	Bouillon aux vermicelles gratiné	X	X					X						
	Nuggets de volaille	X			X			X						
	Haricots verts		X											
	Fromage ou Laitage		X											
	Fruit frais*													
madeleine/fruit	X	X	X	X			X							
MARDI	Carottes râpées		X	X		X								
	Longe de porc au jus	X						X						
	Purée		X											
	Fromage ou Laitage		X											
	Compote													
pain/ fromage	X	X												
MERCREDI	Rillettes de thon et fromage frais	X	X	X						X	X	X		
	Steak haché de veau													
	Carottes vichy		X											
	Fromage ou Laitage		X											
	Crème au caramel	X	X	X										
brioche confiture/vaourt														
JEUDI	Salade composée	X	X	X		X				X	X	X		X
	Blanquette de la mer							X		X	X	X		
	torsades	X	X					X						
	Fromage ou Laitage		X											
	Pâtisserie maison	X	X	X	X			X	X					
compote/cake														
VENDREDI	Chou chinois au fromage frais		X			X								X
	Tajine de pois chiches aux fruits	X					X							
	Légumes couscous	X	X											
	Fromage ou Laitage		X											
	Fruit frais*													
brownie/fruit	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

	Gluten	Lait	Oeuf	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sulfites
LUNDI														
Férié														
MARDI														
Chou blanc au jambon et gruyère		X				X								X
Filet de poisson aux petits légumes										X	X	X		
Pâtes	X	X												
Fromage ou Laitage		X												
Fruit frais*														
biscuit/yaourt	X	X	X	X			X		X					
MERCREDI														
Crêpe au fromage	X	X			X			X						
Haut de cuisse de poulet														
Brocolis poêlés		X						X						
Fromage ou Laitage		X												
Ile flottante	X	X	X											
pain chocolat/compote	X				X		X							
JEUDI														
Potage	X	X						X						
Rôti de veau crème aux champignons	X	X						X						
Chou fleur		X												
Fromage ou Laitage		X												
Gâteau maison	X	X	X	X			X		X					
fruit/cake	X	X	X	X			X		X					
VENDREDI														
Carottes râpées		X				X								X
Curry de Légumes au lait de coco	X	X					X	X						
Riz	X	X						X						
Fromage ou Laitage		X												
Fruit frais*														
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	Céleri rémoulade		x			x		x						x
	Poulet Tandoori							x						
	Semoule	x	x					x						
	Fromage ou Laitage		x											
	crème dessert		x			x	x							
Pain avec chocolat/fruit														
MARDI	Velouté de légumes	x	x					x						
	Dahl de lentilles	x	x				x	x						
	Riz	x	x					x						
	Fromage ou Laitage		x											
	Fruit frais*													
	madeleine/compoté	x	x	x	x		x							
MERCREDI	Pizzetta	x	x		x									
	Cordon bleu	x	x		x									
	Carottes vichy	x	x					x						
	Fromage ou Laitage		x											
	Mousse au chocolat		x	x			x							
	fruit/brioche													
JEUDI	Salade de betteraves et feta		x			x								x
	Mijoté de porc à la moutarde		x			x								x
	Blé	x	x					x						
	Fromage ou Laitage		x											
	Fruit frais													
	gâteau maison/compoté	x	x	x	x		x							
VENDREDI	Salade de champignons sauce		x			x								x
	Gratin de poisson à la bretonne	x	x							x	x	x		
	Côtes de blettes	x	x					x						
	Fromage ou Laitage		x											
	Gâteau maison	x	x	x	x		x							
	biscuit/yaourt	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

	Gluten	Lait	Oeuf	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sulfites
LUNDI	Carottes râpées		x			x								x
	Tartiflette végétarienne		x		x									
	Fromage ou Laitage		x											
	Chocolat liégeois		x		x		x							
	biscuit/fruit	x	x	x	x		x		x					
MARDI	Tartine fromagère	x	x											
	Filet de lieu beurre blanc	x	x					x		x	x	x		
	Haricots beurre													
	Fromage ou Laitage		x											
	Fruit frais*													
	brioche/fruit	x	x	x	x		x		x					
MERCREDI	Chou blanc aux lardons		x			x								x
	Boulettes de bœuf sauce tomate	x	x			x		x						
	Riz	x	x					x						
	Fromage ou Laitage		x											
	brownie	x	x	x	x		x							
	madeleine/compoté	x	x	x	x		x		x					
JEUDI	velouté de courgette à la	x	x					x						
	Curry de volaille	x	x			x		x						x
	Pommes au four													
	Fromage ou Laitage		x											
	Fruit frais*													
	gâteau au yaourt/fruit	x	x	x	x		x		x					
VENDREDI	Coleslaw sauce légère		x			x								x
	Cheese burger	x	x			x								
	Potatoes													
	Fromage ou Laitage		x											
	Cookie	x	x	x	x		x							
	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.