










# MENU




Ecole de Montussan

Semaine du 06/01 au 10/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz, petits pois, maïs - vinaigrette 	Chou blanc au jambon et gruyère	Crêpe au fromage	Pâté de campagne	Carottes rapées
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Escalope viennoise  Haricots beurre	Filet de poisson aux petits légumes  Pâtes	Haut de cuisse de poulet  pomme de terre vapeur 	Rôti de veau crème aux champignons   choux fleur 	Curry de Légumes au lait de coco   Riz 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Pâtisserie maison 	Fruit frais* 	Ile flottante	Galette des rois	Fruit frais* 
GOÛTER	biscuit/fruit frais	madeleine/yaourt	compote/biscuit	yaourt/fruit	brioche/ compote

-  **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 Montussan

Semaine du 13/01 au 17/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri remoulade 	Velouté de légumes	Pizzetta 	Friand au fromage 	Salade de champignons à la crème 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poulet Tandoori   Semoule 	Dahl de lentilles   Riz 	Steak de veau  Carottes vichy	Mijoté de porc, graine de moutarde   Gratin de brocolis 	Gratin de poisson  Purée de Butternut 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 
DESSERT	yaourt fraise	Fruit frais* 	Mousse au chocolat	Fruit frais 	Gâteau maison
GOÛTER	brioche/fruit	compote/biscuit	biscuit/fruit	pain/fromage	jus de fruit/madeleine

-  **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 Montussan

Semaine du 20/01 au 24/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou chinois râpé jambon et féta	Charcuterie	Chou blanc aux lardons 	Potage aux vermicelles	Salade composée
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Bœuf au paprika   Pommes au four	Filet de lieu  Haricots beurre	Boulettes de bœuf sauce tomate  Pâtes 	Curry de volaille   Poêlée forestière	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	Fromage blanc et son coulis de  framboise	Fruit frais* 	crème au chocolat	Fruit frais* 	Gâteau maison 
GOÛTER	madeleine/yaourt	compote/biscuit	fruit/cake maison 	petit suisse/biscuit	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.*

# MENU

## Ecole de Montussan




Semaine du 27/01 au 31/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé 	Carottes râpées 	macédoine de légumes	Céleri rapé à la vinaigrette 	Nems aux légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Cuisse de poulet aux épices barbecue  Julienne de légumes	Tartiflette végétarienne  (Pommes de terre)	Pizza Margherita  Salade verte*	Blanquette de poisson  Riz	Poulet mariné à la sauce soja  Wok de légumes Thai 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 
DESSERT	Fruit frais* 	Compote 	Liégeois chocolat	Fruit frais* 	Kasutera ( gâteau japonais sucré) 
GOÛTER	madeleine/petit suisse	cake maison/fruit	biscuit/yaourt	pain/compote	brioche/lait

-  **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**



**LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**

   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**

*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	Salade de riz, petits pois, maïs -		X	X			X							X
	Escalope viennoise	X	X	X		X		X						
	Haricots beurre		X											
	Fromage ou Laitage		X											
	Pâtisserie maison	X	X	X	X		X		X					
	biscuit/fruit frais	X	X	X		X								
MARDI	Chou blanc au jambon et gruyère		X	X		X								X
	Filet de poisson aux petits légumes	X	X					X		X	X	X		
	Pâtes	X	X					X						
	Fromage ou Laitage		X											
	Fruit frais*													
	madeleine/yaourt	X	X	X	X		X							
MERCREDI	Crêpe au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X					X
	Haut de cuisse de poulet pomme de terre vapeur		X											X
	Fromage ou Laitage		X											
	Ile flottante	X	X	X										
	compote/biscuit	X	X	X		X	X		X					
	Pâté de campagne	X	X				X		X					
JEUDI	Rôti de veau crème aux champignons	X	X					X						
	choux fleur		X											
	Fromage ou Laitage		X											
	Galette des rois	X	X	X		X			X					
	yaourt/fruit		X											
	Carottes rapées		X				X		X					
VENDREDI	Curry de Légumes au lait de coco		X		X		X							
	Riz	X	X					X						
	Fromage ou Laitage		X											
	Fruit frais*													
	brioche/ compote	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

	 Gluten	 Lait	 Oeuf	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques	 Céleri	 Sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	 Sulfites
LUNDI	Céleri remoulade		X					X						X
	Poulet Tandoori	X	X			X		X						
	Semoule	X	X			X		X						X
	Fromage ou Laitage		X											
	yaourt fraise		X											
	brioche/fruit	X	X	X	X		X							
MARDI	Velouté de légumes	X	X					X						
	Dahl de lentilles	X	X	X		X		X						
	Riz		X											
	Fromage ou Laitage		X											
	Fruit frais*													
	compote/biscuit	X	X	X	X		X							
MERCREDI	Pizzetta	X	X			X		X						X
	Steak de veau													
	Carottes vichy		X					X						
	Fromage ou Laitage		X											
	Mousse au chocolat		X	X										
	biscuit/fruit	X	X	X	X		X							
JEUDI	Friand au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X					X
	Mijoté de porc, graine de moutarde	X	X			X		X						X
	Gratin de brocolis		X											
	Fromage ou Laitage		X											
	Fruit frais													
	pain/fromage	X	X											
VENDREDI	Salade de champignons à la		X			X								X
	Gratin de poisson	X	X							X	X	X		
	Purée de Butternut		X					X						
	Fromage ou Laitage		X											
	Gâteau maison	X	X	X	X			X	X					
	jus de 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

	 Gluten	 Lait	 Oeuf	 Arachides	 Soja	 Montarde	 Fruits à coques	 Céleri	 Sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	 Sulfites
LUNDI	Chou chinois râpé jambon et féta		X			X								X
	Bœuf au paprika	X	X					X						
	Pommes au four													
	Fromage ou Laitage		X											
	Fromage blanc et son coulis de		X											
	madeleine/yaourt	X	X	X	X		X		X					
MARDI	Charcuterie	X	X			X		X						X
	Filet de lieu	X	X					X		X	X	X		
	Haricots beurre		X					X						
	Fromage ou Laitage		X											
	Fruit frais*													
	compote/biscuit	X	X	X	X		X							
MERCREDI	Chou blanc aux lardons		X			X								X
	Boulettes de bœuf sauce tomate	X	X		X			X						
	Pâtes	X	X					X						
	Fromage ou Laitage		X											
	crème au chocolat	X	X		X									
	fruit/cake maison	X	X	X	X		X							
JEUDI	Potage aux vermicelles	X	X					X						
	Curry de volaille	X	X	X				X						
	Poêlée forestière		X					X						
	Fromage ou Laitage		X											
	Fruit frais*													
	petit suisse/biscuit	X	X	X	X		X		X					
VENDREDI	Salade composée	X	X			X	X							X
	Mijoté de haricots rouges à la	X	X				X	X						
	Riz		X											
	Fromage ou Laitage		X											
	Gâteau maison	X	X	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.

## INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

														
LUNDI	Taboulé	X	X	X		X								X
	Cuisse de poulet aux épices	X	X					X						
	Julienne de légumes		X											
	Fromage ou Laitage		X											
	Fruit frais*													
	madeleine/petit suisse	X	X	X	X		X		X					
MARDI	Carottes râpées		X			X								X
	Tartiflette végétarienne		X											
	(Pommes de terre)													
	Fromage ou Laitage		X											
	Compote													
	cake maison/fruit	X	X	X	X		X		X					
MERCREDI	macédoine de légumes		X	X		X								X
	Pizza Margherita	X	X					X						X
	Salade verte*					X								X
	Fromage ou Laitage		X											
	Liégeois chocolat		X			X								
	biscuit/yaourt	X	X	X	X		X		X					
JEUDI	Céleri rapé à la vinaigrette		X			X		X						X
	Blanquette de poisson	X	X	X						X	X	X		
	Riz		X											
	Fromage ou Laitage		X											
	Fruit frais*													
	pain/compote	X												
VENDREDI	Nems aux légumes	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Poulet mariné à la sauce soja	X	X			X	X		X					
	Wok de légumes Thai	X	X			X	X		X					
	Fromage ou Laitage		X											
	Kasutera ( gâteau japonais sucré)	X	X	X	X			X		X				
	brioche/lait	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.