























MENU

Ecole de Montussan

Semaine du 02/12 au 06/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé 	Chou chinois râpé jambon et fêta 	Champignons à la grecque 	friand au fromage 	velouté de potiron  
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Cuisse de poulet aux épices barbecue  Julienne de légumes 	Sauté de bœuf au paprika  Pommes de terre sautées	Pizza Margherita  Salade verte* 	Rôti de porc au colombo  Gratin de chou-fleur  	Chili sin carne  Riz 
PRODUIT LAITIER	fromage ou laitage	fromage ou laitage	fromage ou laitage	fromage ou laitage	fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais* 	Panna cotta 	Compote 	Gâteau maison 	Fruit frais* 
GOÛTER	brioche/compote	pain confiture/ yaourt	biscuit/fruit	cake/produit laitier	petit suisse aux fruit/brioche

 **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**

Convivio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE


















**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 09/12 au 13/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade composée 	Tartine de fromage	Rapée de radis noir aux pommes 	pizza marguerite 	velouté de légumes 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Gratin de pâtes savoyard végétarien  Salade verte	Blanquette de veau  Carottes	Chipolatas  Pâtes	Jambon grillé  Purée de choux fleur 	Lieu sauce tomate Boulgour aux petits légumes
PRODUIT LAITIER	fromage ou laitage 	fromage ou laitage 	fromage ou laitage 	fromage ou laitage 	fromage ou laitage 
DESSERT	Fruit frais* 	Flan nappé au caramel	yaourt aux fruit 	Gâteau maison	Fruit frais* 
GOÛTER	madeleine/compote	pain /fromage	fruit frais/brioche	pain confiture/compote	cake/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.

MENU

Ecole de Montussan

Semaine du 16/12 au 20/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage 	Salade croûtons et fromage	Coleslaw sauce légère 	Potage vermicelles 	Endives à la mousse de bleu et noix 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Rôti de porc  Poêlée de légumes	Bœuf bourguignon Pâtes 	Paupiette de veau au jus Flageolets	Omelette au fromage  Julienne de légumes	Sot l'y laisse au caramel d'épices  Patate douce rôti 
PRODUIT LAITIER	fromage ou laitage 	fromage ou laitage 	fromage ou laitage 	fromage ou laitage 	fromage ou laitage 
DESSERT	Fruit frais* 	Compote	Mousse au caramel beurre salé	Fruit frais* 	Bûche de Noël
GOÛTER	yaourt/biscuit	compote/brioche	pain/ fromage	cake/fruit	brioche/chocolat

 **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	Taboulé	X				X	X							X
	Cuisse de poulet aux épices	X				X		X						
	Julienne de légumes	X	X					X						
	fromage ou laitage		X											
	Fruit frais*													
	brioche/compte	X	X	X		X								
MARDI	Chou chinois râpé jambon et fêta		X			X								X
	Sauté de bœuf au paprika	X	X					X						
	Pommes de terre sautées		X											
	fromage ou laitage		X											
	Panna cotta		X											
	pain confiture/yaourt		X											
MERCREDI	Champignons à la grecque		X			X								X
	Pizza Margherita	X	X					X						X
	Salade verte*					X								X
	fromage ou laitage		X											
	Compote													
	biscuit/fruit	X	X	X		X		X		X				
JEUDI	friand au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Rôti de porc au colombo	X	X					X						
	Gratin de chou-fleur		X											
	fromage ou laitage		X											
	Gâteau maison	X	X	X		X		X		X				
	cake/produit laitier	X	X	X		X		X		X				
VENDREDI	velouté de potiron	X	X					X						
	Chili sin carne		X			X								
	Riz	X	X					X						
	fromage ou laitage		X											
	Fruit frais*													
	petit suisse aux fruit/brioche	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	Salade composée	X	X	X		X	X		X	X	X	X		X
	Gratin de pâtes savoyard	X	X					X						
	Salade verte					X								X
	fromage ou laitage		X											
	Fruit frais*													
	madeleine/compté	X	X	X	X		X							
MARDI	Tartine de fromage	X	X											
	Blanquette de veau	X	X	X		X		X						
	Carottes		X											
	fromage ou laitage		X											
	Flan nappé au caramel	X	X	X										
	pain /fromage	X	X											
MERCREDI	Rapée de radis noir aux pommes		X			X								X
	Chipolatas													
	Pâtes	X	X					X						
	fromage ou laitage		X											
	yaourt aux fruit		X											
	fruit frais/brioche	X	X	X			X							
JEUDI	pizza marguerite	X	X											X
	Jambon grillé													X
	Purée de choux fleur		X											
	fromage ou laitage		X											
	Gâteau maison	X	X	X	X		X		X					
	pain confiture/compté													
VENDREDI	velouté de légumes	X	X					X						
	Lieu sauce tomate		X							X	X	X		
	Boullgour aux petits légumes	X	X					X						
	fromage ou laitage		X											
	Fruit frais*													
	cake/fruit	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	Feuilleté au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Rôti de porc													
	Poêlée de légumes	X	X					X						
	fromage ou laitage		X											
	Fruit frais*													
	yaourt/biscuit	X	X	X	X		X		X					
MARDI	Salade croûtons et fromage	X	X			X								X
	Bœuf bourguignon	X	X					X						
	Pâtes	X	X					X						
	fromage ou laitage		X											
	Compote													
	compote/brioche	X	X	X	X		X							
MERCREDI	Coleslaw sauce légère		X			X								X
	Paupiette de veau au jus	X			X			X						
	Flageolets													
	fromage ou laitage		X											
	Mousse au caramel beurre salé	X	X											
	pain/ fromage	X	X											
JEUDI	Potage vermicelles	X	X					X						
	Omelette au fromage		X	X										
	Julienne de légumes	X	X					X						
	fromage ou laitage		X											
	Fruit frais*													
	cake/fruit	X	X	X	X		X		X					
VENDREDI	Endives à la mousse de bleu et noix		X			X	X							X
	Sot l'y laisse au caramel d'épices	X	X				X	X						
	Patate douce rôti													
	fromage ou laitage		X											
	Bûche de Noël	X	X	X	X	X	X		X					
	brioche/chocolat	X	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.