

# MENU

Ecole de Montussan

Semaine du 03/02 au 7/02

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées	Tartine de fromage 	Salade verte édam et gouda	Potage Parisien 	œuf dur et mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Gratin de pâtes savoyard végétarien  Salade verte	Blanquette de veau  Haricots verts 	Chipolatas Lentilles 	Jambon grillé Purée de choux fleur 	Lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 
DESSERT	Fruit frais* 	Crêpes 	Crème dessert	Gâteau maison 	Fruit frais* 
GOÛTER	brioche/compote	crêpe/fruit frais	biscuit/petit suisse	pain/fromage	madeleine/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 10/02 au 14/02

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Salade croûtons et fromage	salade de pomme de terre 	Potage de légumes  	Coleslaw  
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Emincé de volaille à la Normande   Poêlée du chef	Bœuf bourguignon   Pommes rissolées	Paupiette de veau au jus  Flageolets 	Omelette au fromage   Julienne de légumes	Merlu pané au citron  Riz 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 
DESSERT	Fruit frais* 	Crème chocolat	Mousse au caramel beurre salé	Gâteau maison 	Fruit frais* 
GOÛTER	brioche/petit suisse	pain/fromage	biscuit/fruit	biscuit/fruit	yaourt/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 17/02 au 21/02

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade composée 	Toast de thon et fromage frais	Crêpe au fromage 	Soupe au vermicelle	Samoussas de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Spaguetti bolognaise  (Spaguetti) 	Filet de colin pané  Haricots verts 	Steak de veau Poireaux crémeux	Escalope de dinde  sauce forestière Poêlée de légumes	Mafé de poulet à la Sénégalaise  Riz Wolof 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 
DESSERT	Liégeois	Fruit frais* 	compote	Fruit frais* 	Salade d'orange à la Cannelle 
GOÛTER	fruit/madeleine	biscuit/chocolat	Cake/fruit 	pain/fromage	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 24/02 au 28/02

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Bouillon tomate aux vermicelles	Carottes râpées 	Pizzetta	Salade composée	Chou chinois à l'Emmental 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Escalope milanaise Haricots verts 	Brandade de poisson  (Purée) 	Steak de veau Carottes vichy	wings de poulet sauce barbecue Farfalles 	Boulettes végétariennes Légumes couscous
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 
DESSERT	Fruit frais* 	pâtisserie maison 	Mousse au chocolat	Liégeois	Fruit frais* 
GOÛTER	brioche/chocolat	biscuit/compote	cake/petit suisse 	fruit/madeleine	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**



**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.*

# MENU

Ecole de Montussan

Semaine du 24/02 au 28/02

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Sauté de volaille au lait de coco 	Chou blanc au jambon et gruyère 	Crêpe au fromage	Potage  	Carottes rapées 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Sauté de volaille au lait de coco  Fricassée de carottes	Filet de poisson aux petits légumes Riz	Haut de cuisse de poulet Brocolis poêlés	Rôti de veau crème aux champignons  haricot vert 	Lasagne de légumes 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 
DESSERT	Fruit frais* 	Liégeois 	compote	Gâteau maison 	Fruit frais* 
GOÛTER	biscuit/petit suisse	brioche/compote	cake/pâte de fruit 	pain/chocolat	brioche/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.*

## INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

															
LUNDI	Carottes râpées		x			x									x
	Gratin de pâtes savoyard	x	x					x							
	Salade verte					x									x
	Fromage ou Laitage		x												
	Fruit frais*														
	brioche/compote	x	x	x		x									
MARDI	Tartine de fromage	x	x												
	Blanquette de veau	x	x			x		x							
	Haricots verts		x					x							
	Fromage ou Laitage		x												
	Crêpes	x	x	x											
	crêpe/fruit frais	x	x	x											
MERCREDI	Salade verte édam et gouda		x			x									x
	Chipolatas														x
	Lentilles					x		x							x
	Fromage ou Laitage		x												
	Crème dessert		x			x									
	biscuit/petit suisse	x	x	x		x	x								
JEUDI	Potage Parisien	x	x					x							
	Jambon grillé	x	x					x							
	Purée de choux fleur		x												
	Fromage ou Laitage		x												
	Gâteau maison	x	x	x		x	x		x						
	pain/fromage	x	x												
VENDREDI	œuf dur et mayonnaise		x	x		x									
	Lieu sauce aux crustacés		x			x				x	x	x			
	Boullgour aux petits légumes	x	x					x							
	Fromage ou Laitage		x												
	Fruit frais*														
	madeleine/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

															
LUNDI	Feuilleté au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X					X
	Emincé de volaille à la Normande	X	X				X		X						
	Poêlée du chef		X						X						
	Fromage ou Laitage		X												
	Fruit frais*														
	brioche/petit suisse	X	X	X	X			X							
MARDI	Salade croûtons et fromage	X	X				X								X
	Bœuf bourguignon	X	X	X			X		X						
	Pommes rissolées														
	Fromage ou Laitage		X												
	Crème chocolat		X			X									
	pain/fromage	X	X												
MERCREDI	salade de pomme de terre	X	X				X		X						X
	Paupiette de veau au jus	X	X						X						
	Flageolets		X						X						
	Fromage ou Laitage		X												
	Mousse au caramel beurre salé		X												
	biscuit/fruit	X	X	X	X			X		X					
JEUDI	Potage de légumes	X	X						X						
	Omelette au fromage		X	X											
	Julienne de légumes		X												
	Fromage ou Laitage		X												
	Gâteau maison	X	X	X	X			X							
	biscuit/fruit	X	X	X	X			X		X					
VENDREDI	Coleslaw		X				X								X
	Merlu pané au citron	X	X								X	X	X		
	Riz		X												
	Fromage ou Laitage		X												
	Fruit frais*														
	yaourt/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

*peutrons pas exclure une présence occasionnelle à 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	Salade composée	x	x	x		x								x
	Spaguetti bolognaise (Spaguetti)	x	x		x			x						
	Fromage ou Laitage Liégeois		x											
	fruit/madeleine	x	x	x	x		x		x					
	MARDI	Toast de thon et fromage frais	x	x			x		x		x	x	x	
Filet de colin pané		x	x					x		x	x	x		
Haricots verts			x											
Fromage ou Laitage Fruit frais*			x											
biscuit/chocolat		x	x	x	x		x		x					
MERCREDI		Crêpe au fromage	x	x	x	x	x	x	x	x				
	Steak de veau													
	Poireaux crémeux	x	x					x						
	Fromage ou Laitage compote		x											
	Cake/fruit	x	x	x	x		x							
	JEUDI	Soupe au vermicelle	x	x					x					
Escalope de dinde sauce forestière		x	x	x				x						
Poêlée de légumes			x					x						
Fromage ou Laitage Fruit frais*			x											
pain/fromage		x	x											
VENDREDI		Samoussas de légumes	x	x	x	x	x	x	x	x				
	Mafé de poulet à la Sénégalaise	x	x				x	x						
	Riz Wolof		x											
	Fromage ou Laitage		x											
	Salade d'orange à la Cannelle													
	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

														
LUNDI	Bouillon tomate aux vermicelles	Q	X	X		X								X
	Escalope milanaise	X	X		X			X						
	Haricots verts		X											
	Fromage ou Laitage		X											
	Fruit frais*													
brioche/chocolat	X	X	X	X			X		X					
MARDI	Carottes râpées		X			X								X
	Brandade de poisson (Purée)		X							X	X	X		
	Fromage ou Laitage		X											
	pâtisserie maison	X	X	X	X		X		X					
	biscuit/compte	X	X	X	X		X		X					
MERCREDI	Pizzetta	X	X	X				X						
	Steak de veau													
	Carottes vichy		X											
	Fromage ou Laitage		X											
	Mousse au chocolat		X	X										
cake/petit suisse	X	X	X	X		X		X						
JEUDI	Salade composée	X	X	X		X								X
	wings de poulet sauce barbecue	X	X	X		X		X						
	Farfalles	X	X					X						
	Fromage ou Laitage		X											
	Liégeois		X			X								
fruit/madeleine	X	X	X	X		X		X						
VENDREDI	Chou chinois à l'Emmental		X			X								X
	Boulettes végétariennes	X	X		X	X		X						
	Légumes couscous	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.