










	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Semaine du 07/04 au 11/04	HORS D'ŒUVRE	Toast de fromage	Carottes rapées	Salade de chou	Taboulé	<i>Repas végétarien</i> Salade composée
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Vollaile rôti	Hachis Parmentier	Sauté de porc au curry	Filet de lieu sauce citron	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine
		Haricots verts	Salade verte	Pâtes	Gratin de brocolis	Riz
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	DESSERT	Compote	Fruit frais*		Dessert	Fruit frais*
GOÛTER	fruit/cake	yaourt/brioche	madeleine/fruit	cake aux fruits/jus de fruits	yaourt/biscuit	
Semaine du 14/04 au 18/04	HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Charcuterie	Céleri râpé à la vinaigrette	Carottes râpées au citron	Salade composée
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Rôti de dinde	Blanquette de veau	Croque monsieur	Omelette au fromage	Filet de merlu sauce Aurore
		Carottes vichy	Riz	Salade	Poêlée de légumes	Farfalles
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	DESSERT	Fruit frais*	Compote	Liégeois vanille	Gâteau	Fruits frais*
GOÛTER	yaourt/brioche	fruit/biscuit	compote/madeleine	cake/yaourt	jus de fruit/gateau	
Semaine du 21/04 au 25/04	HORS D'ŒUVRE		Salade composée	Betteraves vinaigrette	Crêpes au fromage	Pizzetta
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Lundi de Pâques	Pâtes sauce crèmeuse aux légumes	Boulette de bœuf à la sauce tomate	gratin de poisson	Sauté de dinde à la moutarde
			Pâtes	Pommes rissolées au paprika	Brocolis sautées	Carottes au cumin
	PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	DESSERT		Fruit frais	Compote	Pomme au four	Crumble de spéculoos
GOÛTER		compote/brioche	yaourt/cake	cake aux fruits/jus de fruit	biscuit/fruit frais	
Semaine du 28/04 au 02/05	HORS D'ŒUVRE	Coleslaw	Céleri remoulade	Salade fromagère	Fête du travail	Betteraves vinaigrettes
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poisson pané	Poulet à l'espagnol	Paupiette de veau		Tarte au fromage
		Poêlée du chef	Riz	Blé		Salade verte
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
	DESSERT	Brownies	Fruit frais*	Crème vanille		Fruit frais*
GOÛTER	compote/biscuit	cake/jus de fruit	fruit frais/brioche		laitage/biscuit	

MENU

Ecole de Montussan

Semaine du 07/04 au 11/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Toast de fromage	Carottes rapées	Salade de chou	Taboulé	Salade composée
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Vollaile rôti Haricots verts 	Hachis Parmentier Salade verte	Sauté de porc au curry Pâtes 	Filet de lieu sauce citron Gratin de brocolis	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 frais*		Dessert	Fruit frais*
GOÛTER	fruit/cake	yaourt/brioche	madeleine/fruit	cake aux fruits/jus de fruits	yaourt/biscuit

 **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



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 14/04 au 18/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Charcuterie	Céleri râpé à la vinaigrette	Carottes râpées au citron	Salade composée
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Rôti de dinde Carottes vichy 	Blanquette de veau Riz 	Croque monsieur Salade	Omelette au fromage  Poêlée de légumes	Filet de merlu sauce Aurore Farfalles 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 
DESSERT	Fruit frais*	Compote 	Liégeois vanille	Gâteau	Fruits frais*
GOÛTER	yaourt/brioche	fruit/biscuit	compote/madeleine	cake/yaourt	jus de fruit/gateau

 **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**

 **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 21/04 au 25/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Salade composée	Betteraves vinaigrette	Crêpes au fromage	Pizzetta
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Lundi de Pâques	Pâtes sauce crémeuse aux légumes  Pâtes 	Boulette de bœuf à la sauce tomate Pommes rissolées au paprika	gratin de poisson  Brocolis sautés 	Sauté de dinde à la moutarde  Carottes au cumin 
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage 
DESSERT		Fruit frais	Compote	Pomme au four	Crumble de spéculoos
GOÛTER		compote/brioche	yaourt/cake	cake aux fruits/jus de fruit	biscuit/fruit frais

 **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



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 28/04 au 02/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw	Céleri remoulade	Salade fromagère	Fête du travail	Betteraves vinaigrettes
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poisson pané Poêlée du chef	Poulet à l'espagnol Riz 	Paupiette de veau Blé		Tarte au fromage Salade verte
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 		Fromage ou Laitage 
DESSERT	Brownies	Fruit frais*	Crème vanille		Fruit frais*
GOÛTER	compote/biscuit	cake/jus de fruit	fruit frais/brioche		laitage/biscuit

-  **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

	 Gluten	 Lait	 Oeuf	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques	 Céleri	 Sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	 Sulfites
LUNDI	Toast de fromage	x	x											
	Vollaile rôti													
	Haricots verts		x											
	Fromage ou Laitage		x											
	Compote													
fruit/cake	x	x	x	x			x							
MARDI	Carottes rapées		x	x		x								x
	Hachis Parmentier	x	x	x				x						
	Salade verte					x								x
	Fromage ou Laitage		x											
	Fruit frais*													
yaourt/brioche	x	x	x	x			x							
MERCREDI	Salade de chou		x			x								x
	Sauté de porc au curry		x			x		x						
	Pâtes	x	x											
	Fromage ou Laitage		x											
	madeleine/fruit	x	x	x	x			x						
JEUDI	Taboulé	x	x	x		x								x
	Filet de lieu sauce citron		x							x	x	x		
	Gratin de brocolis		x											
	Fromage ou Laitage		x											
	Dessert	x	x	x	x			x						
cake aux fruits/jus de fruits	x	x	x	x			x							
VENDREDI	Salade composée	x	x	x		x	x	x		x	x	x		x
	Mijoté de haricots rouges à la	x	x			x		x						
	Riz		x											
	Fromage ou Laitage		x											
	Fruit frais*													
yaourt/biscuit	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					x
	Rôti de dinde													
	Carottes vichy		x											
	Fromage ou Laitage		x											
	Fruit frais*													
yaourt/brioche	x	x	x	x		x								
MARDI	Charcuterie	x	x	x				x						
	Blanquette de veau	x	x	x				x						
	Riz		x											
	Fromage ou Laitage		x											
	Compote													
fruit/biscuit	x	x	x	x		x								
MERCREDI	Céleri râpé à la vinaigrette		x	x		x		x						x
	Croque monsieur	x	x											x
	Salade		x	x		x								x
	Fromage ou Laitage		x											
	Liégeois vanille		x			x								
	compote/madeleine	x	x	x	x		x							
JEUDI	Carottes râpées au citron					x								x
	Omelette au fromage		x	x										
	Poêlée de légumes		x											
	Fromage ou Laitage		x											
	Gâteau	x	x	x	x		x							
	cake/yaourt	x	x	x	x		x							
VENDREDI	Salade composée	x	x	x		x		x		x	x	x		x
	Filet de merlu sauce Aurore	x	x							x	x	x		
	Farfalles	x	x											
	Fromage ou Laitage		x											
	Fruits frais*													
	jus de fruit/gateau	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	Lundi de Pâques													
MARDI	Salade composée	x	x	x			x	x	x		x	x	x	
	Pâtes sauce crémeuse aux	x	x	x										
	Pâtes	x	x											
	Fromage ou Laitage		x											
	Fruit frais													
	compote/brioche	x	x	x	x			x						
MERCREDI	Betteraves vinaigrette						x							x
	Boulette de bœuf à la sauce tomate	x	x			x		x						
	Pommes rissolées au paprika													
	Fromage ou Laitage		x											
	Compote													
	yaourt/cake	x	x	x	x			x						
JEUDI	Crêpes au fromage	x	x	x	x	x	x	x	x					x
	gratin de poisson	x	x	x				x		x	x	x		
	Brocolis sautées		x											
	Fromage ou Laitage		x											
	Pomme au four													
	cake aux fruits/jus de fruit	x	x	x	x			x						
VENDREDI	Pizzetta	x	x					x						
	Sauté de dinde à la moutarde		x				x							
	Carottes au cumin		x											
	Fromage ou Laitage		x											
	Crumble de spéculoos	x	x		x			x						
	biscuit/fruit frais	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	Coleslaw		x	x			x							
	Poisson pané	x	x							x	x	x		
	Poêlée du chef		x											
	Fromage ou Laitage		x											
	Brownies	x	x	x	x			x						
compote/biscuit	x	x	x	x			x							
MARDI	Céleri remoulade		x	x			x	x						x
	Poulet à l'espagnol	x	x					x						
	Riz		x											
	Fromage ou Laitage		x											
	Fruit frais*													
	x	x	x	x			x							
MERCREDI	Salade fromagère		x	x			x							x
	Paupiette de veau	x	x	x			x	x						
	Blé	x	x											
	Fromage ou Laitage		x											
	Crème vanille		x	x		x								
fruit frais/brioche	x	x	x	x			x							
JEUDI	Fête du travail													
VENDREDI	Betteraves vinaigrettes						x							x
	Tarte au fromage	x	x	x				x						
	Salade verte						x							x
	Fromage ou Laitage		x											
	Fruit frais*													
laitage/biscuit	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.