











	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Semaine du 10/03 au 14/03	HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Salade composée	Quiche Lorraine	Céleri remoulade	<i>Repas végétarien</i> Œuf à la mayonnaise
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Nuggets de poulet Pommes au four	Dos de lieu au citron Blé pilaf	Saucisse grillés Gratin de choux fleur	Escalope de porc Haricots beurre	Tortellini ricotta épinards Salade verte
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	DESSERT	Compote	Fruit frais*	Mousse au chocolat	Dessert	Fruit frais*
	GOÛTER	yaourt/brioche	biscuit/fruit	cake/fruit	yaourt/biscuit	fruit/brioche
Semaine du 17/03 au 21/03	HORS D'ŒUVRE	Salade verte aux croûtons	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade	Pâté de campagne	Potage de légumes
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Gratin de pommes de terre aux petits légumes -	Emincé de dinde à la basquaise Panaché de Haricots	Tajine de boulettes d'agneau Semoule	Poisson du jour sauce Beurre Blanc Riz	Daube de bœuf Carottes vichy
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	DESSERT	Fromage blanc/Biscuit	Fruit frais*	Compote	Fruit frais*	Gâteau
	GOÛTER	compote/brioche	yaourt/biscuit	cake/fruit	pain/choc / fruit	compote/brioche
Semaine du 24/03 au 28/03	HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées* au fromage blanc	Salade de pâtes	Salade verte composée	Salade de chou	Potage Brighton
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Saucisse grillée Purée	Rôti de dinde Haricots verts	Pâtes à la Bolognaise Salade verte	Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs	Fish and chips potatoes
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	DESSERT	Crème dessert	Fruit frais *	Compote	Fruit frais *	pudding
	GOÛTER	Brioche/comopte	Yaourt/biscuit	Cake choco/fruit	yaourt/biscuit	fruit/madeleine
Semaine du 31/03 au 04/04	HORS D'ŒUVRE	Potage au vermicelles	Coleslaw	Roast au thon fromage frais et ciboulette	Radis beurre	Crêpe au fromage
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Paupiette de dinde sauce BBQ Carottes au cumin	Lasagnes végétariennes -	Pilon ou haut de cuisse de poulet Brocolis sautées	Bœuf bourignonn Semoule	Filet de poisson Chou fleur béchamel gratiné
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	DESSERT	Fruit frais*	Mousse au chocolat	Flan nappé caramel	Dessert	Fruit frais*
	GOÛTER	brioche/yaourt	fruit/biscuit	madeleine/compote	cake choc/fruit	Yaourt/biscuit

MENU

Ecole de Montussan

Semaine du 10/03 au 14/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Salade composée 	Quiche Lorraine	Céleri remoulade 	Œuf à la mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Nuggets de poulet Pommes au four	Dos de lieu au citron Blé pilaf	Saucisse grillés Gratin de choux fleur 	Escalope de porc Haricots beurre	Tortellini ricotta  épinards Salade verte 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage 
DESSERT	Compote	Fruit frais* 	Mousse au chocolat	Dessert	Fruit frais*
GOÛTER	yaourt/brioche	biscuit/fruit	cake/fruit	yaourt/biscuit	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



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 17/03 au 21/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade verte aux croûtons	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade 	Pâté de campagne	Potage de légumes 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Gratin de pommes de terre aux petits légumes 	Emincé de dinde à la basquaise Panaché de Haricots 	Tajine de boulettes d'agneau Semoule 	Poisson du jour sauce Beurre Blanc Riz 	Daube de bœuf Carottes vichy 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 
DESSERT	Fromage blanc/Biscuit	Fruit frais*	Compote	Fruit frais*	Gâteau
GOÛTER	compote/brioche	yaourt/biscuit	cake/fruit	pain/choc / fruit	compote/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**




 **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 24/03 au 28/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées*  au fromage blanc	Salade de pâtes	Salade verte composée 	Salade de chou 	Potage Brighton
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Saucisse grillée Purée	Rôti de dinde Haricots verts	Pâtes à la Bolognaise Salade verte	Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs 	Fish and chips potatoes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 
DESSERT	Crème dessert	Fruit frais * 	Compote	Fruit frais * 	pudding
GOÛTER	Brioche/comopte	Yaourt/biscuit	Cake choco/fruit	yaourt/biscuit	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



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 31/03 au 04/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Potage au vermicelles	Coleslaw 	Toast au thon fromage frais et ciboulette	Radis beurre 	Crêpe au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Paupiette de dinde sauce BBQ Carottes au cumin	Lasagnes végétariennes  -	Pilon ou haut de cuisse de poulet Brocolis sautées	Bœuf bourgignon Semoule 	Filet de poisson Chou fleur béchamel gratiné 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais* 	Mousse au chocolat	Flan nappé caramel	Dessert	Fruit frais*
GOÛTER	brioche/yaourt	fruit/biscuit	madeleine/compote	cake choc/fruit	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**

 **Préparation maison**




 **Produits BIO**

 **Appellation d'Origine Contrôlée**

 **Indication géographique protégée**

 **Label Rouge**


RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

   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	Betteraves vinaigrette		X	X		X								X
	Nuggets de poulet	X	X	X				X						
	Pommes au four													
	Fromage ou Laitage		X											
	Compote													
yaourt/brioche	X	X	X	X		X								
MARDI	Salade composée	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X		X
	Dos de lieu au citron	X	X							X	X			
	Blé pilaf	X	X											
	Fromage ou Laitage		X											
	Fruit frais*													
biscuit/fruit	X	X	X	X		X		X						
MERCREDI	Quiche Lorraine	X	X	X		X								
	Saucisse grillés													
	Gratin de choux fleur		X											
	Fromage ou Laitage		X											
	Mousse au chocolat	X	X	X	X		X							
cake/fruit	X	X	X	X		X		X						
JEUDI	Céleri remoulade			X		X		X						X
	Escalope de porc													
	Haricots beurre													
	Fromage ou Laitage		X											
	Dessert	X	X	X	X		X		X					
yaourt/biscuit	X	X	X	X		X		X						
VENDREDI	Œuf à la mayonnaise			X		X								X
	Tortellini ricotta épinards	X	X	X										
	Salade verte		X	X		X								X
	Fromage ou Laitage		X											
	Fruit frais*													
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 verte aux croûtons	x	x	x		x								x
	Gratin de pommes de terre aux petits		x											
	-													
	Fromage ou Laitage		x											
	Fromage blanc/Biscuit	x	x	x	x		x		x					
compote/brioche	x	x	x	x		x		x						
MARDI	Crêpe au fromage	x	x	x	x	x	x	x	x					x
	Emincé de dinde à la basquaise	x				x		x						
	Panaché de Haricots													
	Fromage ou Laitage		x											
	Fruit frais*													
yaourt/biscuit	x	x	x	x		x		x						
MERCREDI	Céleri rémoulade			x		x		x						
	Tajine de boulettes d'agneau	x	x											x
	Semoule	x	x											
	Fromage ou Laitage		x											
	Compote													
cake/fruit	x	x	x	x		x		x						
JEUDI	Pâté de campagne	x		x				x						
	Poisson du jour sauce Beurre Blanc		x							x	x	x		
	Riz		x											
	Fromage ou Laitage		x											
	Fruit frais*													
pain/choc / fruit	x	x	x	x		x		x						
VENDREDI	Potage de légumes	x	x					x						
	Daube de bœuf	x	x			x								
	Carottes vichy		x											
	Fromage ou Laitage		x											
	Gâteau	x	x	x	x		x		x					
compote/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

														
LUNDI	Carottes râpées* au fromage blanc	x				x								x
	Saucisse grillée													
	Purée	x	x											
	Fromage ou Laitage	x												
	Crème dessert	x		x	x		x							
Brioche/comopte	x	x	x	x		x		x						
MARDI	Salade de pâtes	x	x	x		x		x	x					x
	Rôti de dinde													
	Haricots verts		x											
	Fromage ou Laitage		x											
	Fruit frais *													
Yaourt/biscuit	x	x	x	x		x		x						
MERCREDI	Salade verte composée	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x		x
	Pâtes à la Bolognaise	x	x					x						
	Salade verte					x								x
	Fromage ou Laitage		x											
	Compote													
Cake choco/fruit	x	x	x	x		x		x						
JEUDI	Salade de chou					x								x
	Riz sauté aux petits pois, oignons &		x											
	Fromage ou Laitage		x											
	Fruit frais *													
	yaourt/biscuit	x	x	x	x		x		x					
VENDREDI	Potage Brighton	x	x					x						
	Fish and chips	x								x	x	x		
	potatoes													
	Fromage ou Laitage		x											
	pudding	x	x	x										
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

															
LUNDI	Potage au vermicelles	X	X						X						
	Paupiette de dinde sauce BBQ	X	X				X		X						X
	Carottes au cumin		X												
	Fromage ou Laitage		X												
	Fruit frais*														
	brioche/yaourt	X	X	X	X			X		X					
MARDI	Coleslaw		X	X			X								X
	Lasagnes végétariennes	X	X	X		X			X						
	-														
	Fromage ou Laitage		X												
	Mousse au chocolat	X	X	X	X			X							
	fruit/biscuit	X	X	X	X			X		X					
MERCREDI	Toast au thon fromage frais et Pilon ou haut de cuisse de poulet	X	X								X	X	X		
	Brocolis sautées		X												
	Fromage ou Laitage		X												
	Flan nappé caramel	X	X	X											
	madeleine/compté	X	X	X	X			X		X					
JEUDI	Radis beurre		X												
	Bœuf bourgignon	X	X				X		X						
	Semoule		X												
	Fromage ou Laitage		X												
	Dessert	X	X	X	X			X		X					
	cake choc/fruit	X	X	X	X			X		X					
VENDREDI	Crêpe au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X				X	X
	Filet de poisson	X									X	X	X		
	Chou fleur béchamel gratiné	X	X	X											
	Fromage ou Laitage		X												
	Fruit frais*														
	Yaourt/biscuit	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.