

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 05/05 au 09/05	HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Carottes au citron	Céleri à la vinaigrette		<i>Menu à thème Libanais / Menu végétarien</i> Khar bi laban (Concombres au yaourt)
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Filet de poisson meunière au citron Gratin de courgettes	Couscous (chipolatas ou merguez) Légumes couscous/ Semoule bio	Jambon grill sauce moutarde Pâtes	Férié	Falafels Riz
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
	DESSERT	Fruit frais*	Liégeois vanille	Fruit frais*		Mouhalabieh (Flan à la fleur d'orange)
	GOÛTER	Biscuit/compote	brioche/fruit	cake/laitage		biscuit/compote
Semaine du 12/05 au 16/05	HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre, fromage & œuf	Concombres en salade	Radis & Beurre	Blé au thon, tomate - basilic	Salade de tomates
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pané au fromage Epinards à la crème	(Pâtes) Bolognaise (Pâtes)	Viande de kébab sauce blanche Pommes rissolées	Sauté de porc aux champignons Carottes glacées	Brandade de poisson Salade verte
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	DESSERT	Fruit frais *	Crème dessert	Panna cotta coulis de fruits	Cake au citron	Fruit frais *
	GOÛTER	Biscuit/compote	brioche/fruit	cake/laitage	madeleine/fruit	biscuit/compote
Semaine du 19/05 au 23/05	HORS D'ŒUVRE	Radis beurre	Rillettes & Cornichon	Salade verte Edam	Coleslaw	<i>Menu végétarien</i> Salade de blé composée
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poisson à la provençale Semoule	Paëlla au poulet Riz	Tomates farcies Blé	Rôti de porc miel - moutarde Gratin de Brocolis (brocolis bio)	Omelette au fromage Salade verte
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	DESSERT	Fromage blanc - Spéculoos	Fruit frais*	Fruit frais*	Riz au lait	Brownies
	GOÛTER	Biscuit/compote	brioche/fruit	cake/laitage	madeleine/fruit	biscuit/compote
Semaine du 26/05 au 30/05	HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées - mais	Œuf à la mayonnaise	Salade verte, tomate, fromage & oignons frits		
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Sauté de poulet aux champignons Boulgour (bio) aux petits légumes	Lasagnes de légumes Salade verte	Rougail de saucisse Riz Basmati	Férié Ascension	Férié
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		
	DESSERT	Fruit frais*	Fruits frais*	Poire Liégeoise		
	GOÛTER	Biscuit/compote	brioche/fruit	cake/laitage		

MENU

Ecole de Montussan

Semaine du 05/05 au 09/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Carottes au citron	Céleri à la vinaigrette		Khیار bi laban (Concombres au yaourt)
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Filet de poisson meunière au citron Gratin de courgettes 	Couscous (chipolatas ou merguez) Légumes couscous/ Semoule bio 	Jambon grill sauce moutarde Pâtes 	Férié	Falafels  Riz 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage 		Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais*	Liégeois vanille	Fruit frais* 		Mouhalabieh (Flan à la fleur d'oranger)
GOÛTER	Biscuit/compote	brioche/fruit	cake/laitage		biscuit/compote

Produits SIQO
(AOP, AOC, MSC, BBC, ASC...)



Plat végétarien



Recette du mois



Produits BIO



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.
(Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITE
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 12/05 au 16/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre, fromage & œuf	Concombres en salade	Radis & Beurre	Blé au thon, tomate - basilic	Salade de tomates
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pané au fromage  Epinards à la crème	(Pâtes) Bolognaise (Pâtes) 	Viande de kebab sauce blanche Pommes rissolées	Sauté de porc aux champignons Carottes glacées	Brandade de poisson  Salade verte
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 
DESSERT	Fruit frais * 	Crème dessert	Panna cotta coulis de fruits	Cake au citron	Fruit frais *
GOÛTER	Biscuit/compote	brioche/fruit	cake/laitage	madeleine/fruit	biscuit/compote

Produits SIQO
(AOP, AOC, MSC, BBC, ASC...)



Plat végétarien



Recette du mois



Produits BIO



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITE
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)

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 19/05 au 23/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Radis beurre	Rillettes & Cornichon	Salade verte Edam	Coleslaw	Salade de blé composée
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poisson à la provençale  Semoule 	Paëlla au poulet 	Tomates farcies 	Rôti de porc miel - moutarde  Gratin de Brocolis (brocolis bio)	Omelette au fromage  Salade verte
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fromage blanc - Spéculoos	Fruit frais*	Fruit frais*	Riz au lait	Brownies
GOÛTER	Biscuit/compote	brioche/fruit	cake/laitage	madeleine/fruit	biscuit/compote

Produits SIQO
(AOP, AOC, MSC, BBC, ASC...)



Plat végétarien



Recette du mois



Produits BIO



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITE
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)

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 26/05 au 30/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées - maïs	Œuf à la mayonnaise	Salade verte, tomate, fromage & oignons frits		
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Sauté de poulet aux champignons Boulgour (bio) aux petits légumes 	Lasagnes de légumes Salade verte	Rougail de saucisse Riz Basmati 	Férié Ascension	Férié
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 		
DESSERT	Fruit frais* 	Fruits frais*	Poire Liégeoise		
GOÛTER	Biscuit/compote	brioche/fruit	cake/laitage		

Produits SIQO
(AOP, AOC, MSC, BBC, ASC...)



Plat végétarien



Recette du mois



Produits BIO



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.
(Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITE
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	Friand au fromage	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	Filet de poisson meunière au citron	x	x	x		x				x	x	x		
	Gratin de courgettes	x	x											
	Fromage ou Laitage		x											
	Fruit frais*													
	Biscuit/compote	x	x	x	x			x		x				
MARDI	Carottes au citron		x	x		x								x
	Couscous (chipolatas ou merguez)					x								x
	Légumes couscous/ Semoule bio	x				x		x						
	Fromage ou Laitage													
	Liégeois vanille		x			x								
	brioche/fruit	x	x	x	x			x		x				
MERCREDI	Céleri à la vinaigrette	x	x			x		x						x
	Jambon grill sauce moutarde	x	x			x								
	Pâtes	x	x					x						
	Fromage ou Laitage		x											
	Fruit frais*													
	cake/laitage	x	x	x	x			x		x				
JEUDI	Férié													
VENDREDI	Khiar bi laban (Concombres au yaourt)		x	x		x								x
	Falafels	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	Riz	x	x					x						
	Fromage ou Laitage		x											
	Mouhalabieh (Flan à la fleur d'oranger)	x	x	x			x							
	biscuit/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	Salade de pommes de terre, fromage & œuf	X	X	X		X		X						X
	Pané au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Epinards à la crème	X	X					X						
	Fromage ou Laitage		X											
	Fruit frais *													
Biscuit/compote	X	X	X	X			X		X					
MARDI	Concombres en salade		X	X		X								X
	(Pâtes) Bolognaise	X	X			X		X						X
	(Pâtes)	X	X					X						
	Fromage ou Laitage		X											
	Crème dessert		X			X								
brioche/fruit	X	X	X	X			X		X					
MERCREDI	Radis & Beurre		X											
	Viande de kebab sauce blanche	X	X			X	X	X	X					
	Pommes rissolées													
	Fromage ou Laitage		X											
	Panna cotta coulis de fruits		X											
cake/laitage	X	X	X	X			X		X					
JEUDI	Blé au thon, tomate - basilic	X	X	X		X				X	X	X		X
	Sauté de porc aux champignons	X	X			X		X						
	Carottes glacées		X					X						
	Fromage ou Laitage		X											
	Cake au citron	X	X	X	X			X		X				
madeleine/fruit	X	X	X	X			X		X					
VENDREDI	Salade de tomates		X			X								X
	Brandade de poisson		X							X	X	X		
	Salade verte		X			X								X
	Fromage ou Laitage		X											
	Fruit frais *													
biscuit/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	Radis beurre		X											
	Poisson à la provençale	X	X			X		X		X	X	X		
	Semoule	X	X											
	Fromage ou Laitage		X											
	Fromage blanc - Spéculoos	X	X											
	Biscuit/compté	X	X	X	X			X		X				
MARDI	Rillettes & Cornichon	X	X	X		X		X						X
	Paëlla au poulet	X						X		X	X	X		X
	Riz		X					X						
	Fromage ou Laitage		X											
	Fruit frais*													
	brioche/fruit	X	X	X	X			X		X				
MERCREDI	Salade verte Edam		X			X								X
	Tomates farcies		X	X		X								
	Blé	X	X					X						
	Fromage ou Laitage		X											
	Fruit frais*													
	cake/laitage	X	X	X	X			X		X				
JEUDI	Coleslaw		X	X		X		X						X
	Rôti de porc miel - moutarde	X	X			X								
	Gratin de Brocolis (brocolis bio)	X	X											
	Fromage ou Laitage		X											
	Riz au lait		X											
	madeleine/fruit	X	X	X	X			X		X				
VENDREDI	Salade de blé composée	X	X	X		X				X	X	X		X
	Omelette au fromage		X	X										
	Salade verte			X		X								X
	Fromage ou Laitage		X											
	Brownies	X	X	X	X			X		X				
	biscuit/compté	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	Carottes râpées - maïs		X			X								X
	Sauté de poulet aux champignons	X	X			X		X						X
	Boullgour (bio) aux petits légumes	X	X					X						
	Fromage ou Laitage		X											
	Fruit frais*													
	Biscuit/compote	X	X	X	X		X		X					
MARDI	Œuf à la mayonnaise			X		X								X
	Lasagnes de légumes	X	X		X			X	X					
	Salade verte			X		X								X
	Fromage ou Laitage		X											
	Fruits frais*													
	brioche/fruit	X	X	X	X		X		X					
MERCREDI	Salade verte, tomate, fromage & Rougail de saucisse		X	X		X								X
	Riz Basmati		X					X						
	Fromage ou Laitage		X											
	Poire Liégeoise		X				X							
	cake/laitage	X	X	X	X		X		X					
	Férié Ascension													
JEUDI														
VENDREDI	Férié													

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.