



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>		<i>Repas Végétarien</i>			
Semaine du	Chou rouge	Betterave bio à l'orange	Taboulé	Rillette	Céleri rémoulade
2/10	Jambon	Chili sin carne	Navarin de veau	Cordon bleu	Poisson du jour
au	Torti	Riz	Gratin de choux fleur	Haricots plats	Et ses petits légumes
6/10	Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage blanc	Fromage
	Compote	Fruits frais de saison	Crème caramel	Fruits frais de saison	Beignet
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>				<i>Menu Halloween</i>
Semaine du	Salade verte croûtons	Surimi	Rappée de chou blanc	Friand fromage	Potage à la citrouille aux vers (vermicelle)
9/10	Croustillan fromager	Porc aux pruneaux	Steak de veau	Tajine de poisson	Cuisse de poulet à la diable
au	Galette de pommes de terre	Carottes glacées	Riz aux petits légumes	Légumes tajine	Purée de potimarron
13/10	Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt	Fromage
	Compote	Fruits frais de saison	Liégeois	Fruit frais de saison	Tombe au chocolat
Goûter					
	<b>La semaine du goût</b>				
<i>spécification</i>	<i>Goût du blanc</i>	<i>Goût d'ici</i>	<i>Goût des doigts</i>	<i>Goût d'ailleurs (Indes)</i>	<i>Du Goût et du sens</i>
Semaine du	Rémoulade de chou fleur	Velouté aux carottes de Cestas	Samoussa	Dhaba Style Egg Curry	Carottes cake au miel
16/10	Poisson crème au beurre	Axoa de veau au piment d'Espelette	Nuggets	Dahl de lentilles	Poulet au caramel
au	Mousseline de céleri	Pomme vapeur	Frites	crème de curry	Riz Thaï
20/10	Tranche de brie	Yaourt local	Fromage	Fromage	Petit Suisse
	Mousse au lait de coco	Kiwi du lot et Garonne	Eclair	Lassi à la rose	Croquant de fruits acidulé
Goûter					
	<b>Vacances de la Toussaint</b>				
<i>spécification</i>		<i>Journée américaine</i>		<i>Repas Végétarien</i>	
Semaine du	Salade rustique d'endives	Coleslaw	Rosette	Potage Dubarry	Tartine de rillettes
23/10	Poisson	Poulet tex mex	Merguez grillée	Parmentier au soja	Carbonnade de bœuf
au	Cœur de blé	Potatoes	Légumes de saison	Salade verte	Haricots verts
27/10	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt
	Fruits frais de saison	Brownie 	Semoule au lait	Mousse au chocolat	Fruits frais de saison
Goûter					





# École de Montussan

Mois de octobre 2023



Bon appétit !

lundi 2 octobre	mardi 3 octobre	mercredi 4 octobre	jeudi 5 octobre	vendredi 6 octobre
	Repas Végétarien			
Chou rouge	Betterave bio à l'orange 	Taboulé	Rillette	Céleri rémoulade
Jambon	Chili sin carne	Navarin de veau 	Cordon bleu	Poisson du jour
Torti	Riz 	Gratin de choux fleur	Haricots plats	Et ses petits légumes
Fromage 	Yaourt	Fromage 	Fromage blanc	Fromage 
Compote 	Fruits frais de saison	Crème caramel	Fruits frais de saison	Beignet



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de boeuf  
D'origine française



Produit frais,  
Local et de saison



Appellation d'Origine  
Protégée



Appellation d'origine  
contrôlée



Spécialité Traditionnelle  
Garantie



Label rouge



Indication géographique  
protégée



# École de Montussan

Mois de

octobre

2023



Bon appétit !

lundi 9 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
Repas Végétarien Salade verte croûtons	Surimi	Rappée de chou blanc	Friand fromage	Menu Halloween Potage à la citrouille aux vers (vermicelle)
Croustillan fromager	Porc aux pruneaux 	Steak de veau	Tajine de poisson	Cuisse de poulet à la diable
Galette de pommes de terre	Carottes glacées 	Riz aux petits légumes	Légumes tajine	Purée de potimarron
Fromage 	Yaourt	Fromage 	Yaourt 	Fromage
Compote	Fruits frais de saison	Liégeois	Fruit frais de saison	Tombe au chocolat



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de boeuf  
D'origine française



Produit frais,  
Local et de saison  
Indication géographique  
protégée



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine  
contrôlée



Spécialité Traditionnelle  
Garantie



Label rouge



Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.



# École de

# Montussan

Mois de

octobre

2023



Bon appétit !

lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
Goût du blanc	Goût d'ici	Goût des doigts	Goût d'ailleurs (Indes)	Du Goût et du sens
Rémoulade de chou fleur	Velouté aux carottes de Cestas 	Samoussa	Dhaba Style Egg Curry	Carottes cake au miel
Poisson crème au beurre	Axoia de veau au piment d'Espelette	Nuggets	Dahl de lentilles	Poulet au caramel
Mousseline de céleri	Pomme vapeur	Frites	crème de curry	Riz Thaï
Tranche de brie	Yaourt local	Fromage 	Fromage 	Petit Suisse 
Mousse au lait de coco	Kivi du lot et Garonne 	Eclair 	Lassi à la rose	Croquant de fruits acidulé



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de boeuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.



# École de Montussan

Mois de

octobre

2023



Bon appétit !

lundi 23 octobre	mardi 24 octobre	mercredi 25 octobre	jeudi 26 octobre	vendredi 27 octobre
	Journée américaine		Repas Végétarien	
Salade rustique d'endives	Coleslaw	Rosette	Potage Dubarry	Tartine de rillettes
Poisson	Poulet tex mex	Merguez grillée	Parmentier au soja	Carbonnade de bœuf
Cœur de blé	Potatoes	Légumes de saison	Salade verte	Haricots verts
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt
Fruits frais de saison	Brownie	Semoule au lait	Mousse au chocolat	Fruits frais de saison



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de bœuf  
D'origine française



Produit frais,  
Local et de saison



Appellation d'Origine  
Protégée



Appellation d'origine  
contrôlée



Spécialité Traditionnelle  
Garantie



Label rouge



Indication géographique  
protégée

Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pistan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	2/10															
	Chou rouge						X									X
	Jambon															
	Torti	X	X													
	Fromage		X													
	Compote															
mardi	Betterave bio à l'orange	X							X							
	Chili sin carne															
	Riz															
	Yaourt		X													
	Fruits frais de saison															
mercredi	Taboulé	X					X									X
	Navarin de veau															
	Gratin de chou fleur		X													
	Fromage		X													
	Crème caramel		X	X												
jeudi	Rillettes					X										X
	Cordon bleu	X	X	X	X	X		X	X							
	Haricots plats															
	Fromage blanc		X													
	Fruits frais de saison															
vendredi	Céleri rémoulade		X	X			X		X							
	Poisson du jour	X	X									X	X	X		
	Et ses petits légumes															
	Fromage		X													
	Beignet	X	X	X	X			X		X						

Information «Allergènes» : L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes\* suivants: -céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales, -crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , mollusques. \*La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement

Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Myrtille, cajou, pistan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistachées)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg (exprimés en SO2)	
lundi	9/10															
	Salade verte croûtons	X					X									X
	Croustillan fromager			X												
	Galette de pommes de terre															
	Fromage		X													
	Compote															
mardi	Surimi	X	X				X				X					X
	Porc aux pruneaux															
	Carottes glacées															
	Yaourt		X													
	Fruits frais de saison															
	Rappée de chou blanc						X									X
mercredi	Steak de veau															
	Riz aux petits légumes															
	Fromage		X													
	Liégeois															
	Friand fromage	X	X	X				X	X	X						
jeudi	Tajine de poisson										X	X				
	Légumes tajine															
	Yaourt		X													
	Fruit frais de saison															
	Tage à la citrouille aux vers (vermicelle)	X	X													
vendredi	Cuisse de poulet à la diable						X									
	Purée de potimarron		X													
	Fromage		X													
	Tombe au chocolat		X	X												

Information «Allergènes» : L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes\* suivants: -céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales, -crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , mollusques. \*La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement

Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pistan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	16/10															
	Rémoulade de chou fleur		X	X			X									X
	Poisson crème au beurre		X								X	X	X			
	Mousseline de céleri		X						X							
	Fromage		X													
	Mousse au lait de coco		X													
	Velouté aux carottes de Cestas		X													
mardi	Axoa de veau au piment d'Espelette	X					X									
	Pomme vapeur															
	Yaourt local		X													
	Kiwi du lot et Garonne															
	Samoussa	X	X	X	X	X		X								
mercredi	Nuggets	X		X												
	Frites															
	Fromage		X													
	Eclair	X	X	X	X	X		X								
	Dhaba Style Egg Curry		X	X				X								X
jeudi	Dahl de lentilles		X					X								
	crème de curry		X					X								
	Fromage		X													
	Lassi à la rose		X													
	Carottes cake au miel	X	X	X				X								
vendredi	Poulet au caramel	X														
	Riz Thai															
	Petit Suisse		X													
	Croquant de fruits acidulé															

Information «Allergènes» : L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes\* suivants: -céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales, -crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , mollusques. \*La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement

Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pistan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/l (exprimés en SO2)	
23/10																
lundi	Salade rustique d'endives	X					X	X								
	Poisson										X	X	X			
	Cœur de blé	X														
	Fromage		X													
	Fruits frais de saison															
mardi	Coleslaw		X	X			X									X
	Poulet tex mex						X		X							
	Potatoes															
	Fromage		X													
	Brownie	X	X	X	X			X								
mercredi	Rosette															X
	Merguez grillée															
	Légumes de saison															
	Fromage		X													
	Semoule au lait	X	X													
jeudi	Potage Dubarry	X	X	X												
	Parmentier au soja	X	X			X										
	Salade verte						X									X
	Fromage		X													
	Mousse au chocolat		X	X				X								
vendredi	Tartine de rillettes	X									X					
	Carbonnade de bœuf	X	X				X		X							
	Haricots verts															
	Yaourt		X													
	Fruits frais de saison															

Information «Allergènes» : L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes\* suivants: -céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales, -crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , mollusques. \*La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement

Menus du  
mois de



octobre

École de



2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>		<i>Repas Végétarien</i>			
Semaine du	Chou rouge	Betterave bio à l'orange	Taboulé	Rillettes	Céleri rémoulade
2/10 au	Jambon	Chili sin carne	Navarin de veau	Cordon bleu	Poisson du jour
6/10	Torti	Riz	Gratin de chou fleur	Haricots plats	Et ses petits légumes
N°	Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage blanc	Fromage
	Compote	Fruits frais de saison	Crème caramel	Fruits frais de saison	Beignet
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>				<i>Menu Halloween</i>
Semaine du	Salade verte croûtons	Surimi	Rappée de chou blanc	Friand fromage	Potage à la citrouille aux vers (vermicelle)
9/10 au	Croustillan fromager	Porc aux pruneaux	Steak de veau	Tajine de poisson	Cuisse de poulet à la diable
13/10	Galette de pommes de terre	Carottes glacées	Riz aux petits légumes	Légumes tajine	Purée de potimarron
N°	Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt	Fromage
1	Compote	Fruits frais de saison	Liégeois	Fruit frais de saison	Tombe au chocolat
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	<i>Goût du blanc</i>	<i>Goût d'ici</i>	<i>Goût des doigts</i>	<i>Goût d'ailleurs (Indes)</i>	<i>Du Goût et du sens</i>
Semaine du	Rémoulade de chou fleur	Velouté aux carottes de Cestas	Samoussa	Dhaba Style Egg Curry	Carottes cake au miel
16/10 au	Poisson crème au beurre	Axoa de veau au piment d'Esnelette	Nuggets	Dahl de lentilles	Poulet au caramel
20/10	Mousseline de céleri	Pomme vapeur	Frites	crème de curry	Riz Thaï
N°	Tranche de brie	Yaourt local	Fromage	Fromage	Petit Suisse
2	Mousse au lait de coco	Kiwi du lot et Garonne	Eclair	Lassi à la rose	Croquant de fruits acidulé
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>		<i>Journée américaine</i>		<i>Repas Végétarien</i>	
Semaine du	Salade rustique d'endives	Coleslaw	Rosette	Potage Dubarry	Tartine de rillettes
23/10 au	Poisson	Poulet tex mex	Merguez grillée	Parmentier au soja	Carbonnade de bœuf
27/10	Cœur de blé	Potatoes	Légumes de saison	Salade verte	Haricots verts
N°	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt
3	Fruits frais de saison	Brownie	Semoule au lait	Mousse au chocolat	Fruits frais de saison