Menus du mois de

janvier 2024

École de Montussan

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Vacances de la Noël				
spécification	Férié	Repas végétarien			
Semaine du 1/1 au 5/1	Jour de l'an				
Goûter					
spécification		Épiphanie		Repas végétarien	
Semaine du 8/1 au 12/1	Charcuterie	Soupe tomate vermicelles	Coleslaw	Carpaccio de betterave	Carottes râpées
	Wings de poulet tex mex	Estouffade de bœuf	Merguez	Tarte au fromage	Tajine de poisson
	Rostis	Haricots plats	Chou-fleur	Salade	Semoule
	Fromage	Mousse coco	Fromage	Yaourt	Fromage blanc
	Fruit au sirop	Galette des rois	Fruit frais de saison	Salade de fruits	Compote
Goûter					
spécification	Repas végétarien				Menu à thème = La Savoie
Semaine du 15/1 au 19/1	Iceberg aux croûtons	Œufs mayonnaise	Quiche	Bouillon de volaille	Salade de choux
	Tortellini aux légumes	Blanquette de veau	Saucisse de Toulouse	Poisson à la bordelaise	Tartiflette
	-	Pommes vapeur	Lentilles-carottes	Purée de légumes	Salade
	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Crème vanille	Fruit frais de saison	Liégeois	Fruit frais de saison	Matafan aux pommes
Goûter					
spécification				Repas végétarien	
Semaine du 22/1 au	Taboulé	Salade croûtons fromage	Potage	Salade de champignons de Paris	Rosette
	Sauté de bœuf thaï	Paupiette de veau	Escalope viennoise	Pizza au fromage	Dos de cabillaud beurre blanc
	Riz thaï	Petit pois	Gratin de blette béchamel	Salade	Risetti
	Petit suisse	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc
	Fruit frais de saison	Pâtisserie maison (gâteau d'anniversaire)	Poire au chocolat	Île flottante	Fruit frais de saison
Goûter					
spécification	Repas végétarien				Chandeleur
Semaine du 29/1 au 2/2	Potage volaille et vermicelles	Macédoine	Salade d'agrumes	Salade du jour	Choux chinois aux lardons
	Nuggets de blé	Brandade de poisson	Spaghetti à la bolognaise	Échine de porc	Steak de veau
	Brocolis	Salade	-	Butternut	Tortis
	Fromage	Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage
	Fruit frais de saison	Crème caramel	Pomme au four	Fruit frais de saison	Crêpes au sucre
Goûter					

École de Montussan

Mois de janvier 2024

Bon appétit !

lundi 1 janvier	mardi 2 janvier	mercredi 3 janvier	jeudi 4 janvier	vendredi 5 janvier
Férié	Repas végétarien			
Jour de l'an				

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 janvier 2024

Bon appétit !

lundi 8 janvier	mardi 9 janvier	mercredi 10 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
Charcuterie	Épiphanie Soupe tomate vermicelles	Coleslaw	Repas végétarien Carpaccio de betterave	Carottes râpées
Wings de poulet tex mex	Estouffade de bœuf	Merguez	Tarte au fromage	Tajine de poisson
Rostis	Haricots plats	Chou-fleur	Salade	Semoule
Fromage	Mousse coco	Fromage	Yaourt	Fromage blanc
Fruit au sirop	Galette des rois	Fruit frais de saison	Salade de fruits	Compote

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 janvier 2024

Bon appétit !

lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	mercredi 17 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
Repas végétarien				Menu à thème = La Savoie
Iceberg aux croûtons	Œufs mayonnaise	Quiche	Bouillon de volaille	Salade de choux
Tortellini aux légumes	Blanquette de veau	Saucisse de Toulouse	Poisson à la bordelaise	Tartiflette
-	Pommes vapeur	Lentilles-carottes	Purée de légumes	Salade
Fromage blanc	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Crème vanille	Fruit frais de saison	Liégeois	Fruit frais de saison	Matafan aux pommes

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 janvier 2024

Bon appétit !

lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
			Repas végétarien	
Taboulé	Salade croûtons fromage	Potage	Salade de champignons de Paris	Rosette
Sauté de bœuf thaï	Paupiette de veau	Escalope viennoise	Pizza au fromage	Dos de cabillaud beurre blanc
Riz thaï	Petit pois	Gratin de blette béchamel	Salade	Risetti
Petit suisse	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc
Fruit frais de saison	Pâtisserie maison (gâteau d'anniversaire)	Poire au chocolat	Île flottante	Fruit frais de saison

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

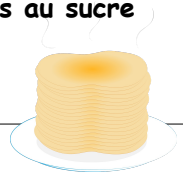
Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

École de Montussan

Mois de janvier 2024

Bon appétit !

lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
			Repas végétarien	Chandeleur
Potage volaille et vermicelles	Macédoine	Salade d'agrumes	Salade du jour	Choux chinois aux lardons
Nuggets de blé	Brandade de poisson	Spaghetti à la bolognaise	Échine de porc	Steak de veau
Brocolis	Salade	-	Butternut	Tortis
Fromage	Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage
Fruit frais de saison	Crème caramel	Pomme au four	Fruit frais de saison	Crêpes au sucre



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

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine commençant le		**Céréales contenant du gluten** (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	**Lait**	**Oeufs**	**Arachides**	**Soja**	**Moutarde**	**Fruits à coques** (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	**Céleri**	**Graines de sésame**	**Poissons**	**Crustacés**	**Mollusques**	**Lupin**	**Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l** (exprimés en SO2)
	1/1														
lundi															
	Jour de l'an														
mardi															
mercredi															
jeudi															
vendredi															

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*

École de

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	Semaine commençant le	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	Lait	Oeufs	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	Céleri	Graines de sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
	8/1														
lundi	Charcuterie	X													X
	Wings de poulet tex mex	X					X		X						
	Rostis	X		X				X							X
	Fromage		X												
	Fruit au sirop														
mardi	Soupe tomate vermicelles	X													X
	Estouffade de bœuf	X													
	Haricots plats														
	Mousse coco		X												
	Galette des rois	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
mercredi	Coleslaw						X								X
	Merguez	X							X						
	Chou-fleur		X												
	Fromage		X												
	Fruit frais de saison														
jeudi	Carpaccio de betterave						X		X						
	Tarte au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Salade						X								X
	Yaourt		X												
	Salade de fruits														
vendredi	Carottes râpées						X								X
	Tajine de poisson	X							X		X	X	X		
	Semoule	X							X						
	Fromage blanc		X												
	Compote														

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*

École de

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	Semaine commençant le	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	Lait	Oeufs	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	Céleri	Graines de sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
	15/1														
lundi	Iceberg aux croûtons	X					X								X
	Tortellini aux légumes	X	X	X					X						
	-														
	Fromage		X												
	Crème vanille		X												
mardi	Œufs mayonnaise			X			X								X
	Blanquette de veau	X	X				X		X						X
	Pommes vapeur														
	Fromage		X												
	Fruit frais de saison														
mercredi	Quiche	X	X	X	X	X	X	X	X						X
	Saucisse de Toulouse	X							X						
	Lentilles-carottes	X							X						
	Fromage		X												
	Liégeois		X			X									
jeudi	Bouillon de volaille								X						X
	Poisson à la bordelaise	X	X								X	X	X		
	Purée de légumes	X	X						X						
	Fromage		X												
	Fruit frais de saison														
vendredi	Salade de choux						X								X
	Tartiflette		X												
	Salade						X								X
	Fromage		X												
	Matafan aux pommes	X	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*

École de

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	Semaine commençant le	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	Lait	Oeufs	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	Céleri	Graines de sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
	22/1														
lundi	Taboulé	X							X						
	Sauté de bœuf thaï	X	X						X						
	Riz thaï	X													
	Petit suisse		X												
	Fruit frais de saison														
mardi	Salade croûtons fromage	X	X				X								X
	Paupiette de veau	X	X	X			X		X						
	Petit pois	X							X						
	Fromage		X												
	tisserie maison (gâteau d'anniversai	X	X	X	X			X		X					
mercredi	Potage	X	X	X			X								X
	Escalope viennoise	X	X	X											
	Gratin de blette béchamel	X	X	X					X						
	Fromage		X												
	Poire au chocolat							X							
jeudi	Salade de champignons de Paris		X				X								X
	Pizza au fromage	X	X	X		X			X						
	Salade														
	Fromage		X												
	Île flottante	X	X	X											
vendredi	Rosette	X	X			X									
	Dos de cabillaud beurre blanc	X	X						X			X	X	X	
	Risetti	X	X												
	Fromage blanc		X												
	Fruit 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*

École de

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	Semaine commençant le	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	Lait	Oeufs	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	Céleri	Graines de sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
	29/1														
lundi	Potage volaille et vermicelles	X							X						
	Nuggets de blé	X	X					X	X						
	Brocolis								X						
	Fromage		X												
	Fruit frais de saison														
mardi	Macédoine			X			X								X
	Brandade de poisson	X	X	X							X	X	X		
	Salade						X								X
	Fromage		X												
	Crème caramel		X	X		X									
mercredi	Salade d'agrumes						X								X
	Spaghetti à la bolognaise	X	X						X						
	-														
	Yaourt		X												
	Pomme au four														
jeudi	Salade du jour	X	X	X			X		X						X
	Échine de porc														
	Butternut	X							X						
	Fromage		X												
	Fruit frais de saison														
vendredi	Choux chinois aux lardons						X								X
	Steak de veau	X							X						
	Tortis	X	X						X						
	Fromage		X												
	Crêpes au sucre	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*

Menus du mois de

École de

janvier 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification	Férié	Repas végétarien			
Semaine du 1/1 au 5/1	Jour de l'an				
spécification		Épiphanie		Repas végétarien	
Semaine du 8/1 au 12/1	Charcuterie	Soupe tomate vermicelles	Coleslaw	Carpaccio de betterave	Carottes râpées
	Wings de poulet tex mex	Estouffade de bœuf	Merguez	Tarte au fromage	Tajine de poisson
	Rostis	Haricots plats	Chou-fleur	Salade	Semoule
	Fromage	Mousse coco	Fromage	Yaourt	Fromage blanc
	Fruit au sirop	Galette des rois	Fruit frais de saison	Salade de fruits	Compote

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification	Repas végétarien				Menu à thème = La Savoie
Semaine du 15/1 au 19/1	Iceberg aux croûtons	Œufs mayonnaise	Quiche	Bouillon de volaille	Salade de choux
	Tortellini aux légumes	Blanquette de veau	Saucisse de Toulouse	Poisson à la bordelaise	Tartiflette
	-	Pommes vapeur	Lentilles-carottes	Purée de légumes	Salade
	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Crème vanille	Fruit frais de saison	Liégeois	Fruit frais de saison	Matafan aux pommes

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification				Repas végétarien	
Semaine du 22/1 au 26/1	Taboulé	Salade croûtons fromage	Potage	Salade de champignons de Paris	Rosette
	Sauté de bœuf thaï	Paupiette de veau	Escalope viennoise	Pizza au fromage	Dos de cabillaud beurre blanc
	Riz thaï	Petit pois	Gratin de blette béchamel	Salade	Risetti
	Err :520	Err :520	Err :520	Err :520	Err :520
	Petit suisse	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification					
	Potage volaille et vermicelles	Macédoine	Salade d'agrumes	Salade du jour	Choux chinois aux lardons
29/1	Nuggets de blé	Brandade de poisson	Spaghetti à la bolognaise	Échine de porc	Steak de veau
2/2	Brocolis	Salade	-	Butternut	Tortis
	Fromage	Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage

	Fruit frais de saison	**Crème caramel**	**Pomme au four**	**Fruit frais de saison**	**Crêpes au sucre**