








	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	<i>Lundi de pâques</i>		<i>Repas Végétarien</i>			
Semaine du 01/04 au 05/04	HORS D'ŒUVRE		Taboulé	Salade de céleri rémoulade	Carottes râpées	Betterave vinaigrette
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férié	Galette végée Haricots verts	Cordon bleu Écrasé de pdt	Filet de colin au beurre blanc Riz	Rôti bœuf froid sauce tartare Rôtis aux légumes
	PRODUIT LAITIER		Petit suisse	Fromage	Fromage	Yaourt sucré
	DESSERT		Fruit de saison*	Gateau du chef	Mousse au chocolat	Fruit de saison*
	GOÛTER					
		<i>Repas Végétarien</i>			<i>Menu des îles</i>	
Semaine du 08/04 au 12/04	HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Radis beurre	Salade composée	Rosette	Salade aux accras
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pièce de veau rôti Poêlée de légumes de saison	Nuggets de blé Piperade et tortis	Wings de poulet marinés Petits pois carottes	Poisson du jour Pomme de terre vapeur	Rougaille saucisse Riz créole
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Yaourt
	DESSERT	Fruit de saison*	Nappé au caramel	Compote	Fruit de saison*	Gâteau renversé des îles (ananas)
	GOÛTER					
	Vacances de printemps					
		<i>Repas Végétarien</i>				
Semaine du 15/04 au 19/04	HORS D'ŒUVRE	Choux blanc	Tomates et basilic	Feuilleté au fromage	Charcuterie	Salade verte et surimi
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Chipolatas grillées Haricots beurre	Fajitas végétarienne -	Paupiette de veau Brocolis	Filet de poisson à la bordelaise Blé	Sauté de volaille à l'indienne Pâtes
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Yaourt nature sucré	Fromage	Petit suisse	Fromage
	DESSERT	Crumble aux fruits	Fruit de saison*	Île flottante	Fruit de saison*	Crème caramel
	GOÛTER					
	Vacances de printemps					
	<i>Repas Végétarien</i>					
Semaine du 22/04 au 26/04	HORS D'ŒUVRE	Macédoine de légumes	Concombres	Œufs dur mayonnaise	Pommes de terre tartare	Pâté de campagne
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Quiche au fromage	Sauté de bœuf printanier aux petits légumes	escalope viennoise	Jambon grillée	Poisson meunière
		Salade verte	Pâtes	Semoule	Gratin de choux fleur	Courgettes sautées
	PRODUIT LAITIER	Petit suisse	Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage
	DESSERT	Fruit de saison*	Crème chocolat	Salade de fruits de saison	Compote de poires	Fruit de saison*
GOÛTER						
	<i>Repas Végétarien</i>					
Semaine du 29/04 au 04/05	HORS D'ŒUVRE	Betteraves	Crêpe au fromage	1er mai	Salade de pamplemousse et oignons rouges	Salade grecque (concombre Fêta olives noires)
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pâtes à la végétarienne	Estouffade de bœuf Écrasé de brocolis	Fete du travail Férié	Émincé de volaille au caramel Pommes de terre « Coin	Blanquette de poisson Riz pilaf
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage		Fromage	Yaourt
	DESSERT	Compote	Fruit de saison *		Gâteau maison (anniversaire)	Fruit de saison*
	GOÛTER					




MENU

Montussan

Semaine du 01/04 au 05/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Lundi de pâques				
HORS D'ŒUVRE		Taboulé 	Salade de céleri rémoulade	Carottes râpées	Betterave vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férié 	Galette végé Haricots verts 	Cordon bleu Écrasé de pdt	Filet de colin au beurre blanc Riz 	Rôti bœuf froid sauce tartare Rosties
PRODUIT LAITIER		Petit suisse 	Fromage 	Fromage	Yaourt sucré
DESSERT		Fruit de saison*	Gateau du chef	Mousse au chocolat	Fruit de saison*
GOÛTER					

-  **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.




MENU

Montussan

Semaine du 08/04 au 12/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Repas Végétarien Radis beurre	Salade composée	Rosette	Menu des îles Salade aux accras
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pièce de veau rôti Poêlée de légumes de saison 	Nuggets de blé Piperade et tortis 	Wings de poulet marinés Petits pois carottes	Poisson du jour Pomme de terre vapeur	Rougaille saucisse Riz créole 
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage 	Petit suisse 	Fromage	Yaourt 
DESSERT	Fruit de saison*	Nappé au caramel	Compote 	Fruit de saison*	Gâteau renversé des îles (ananas)
GOÛTER					

-  **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.

MENU




Montussan

Semaine du 15/04 au 19/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Choux blanc	Tomates et basilic 	Feuilleté au fromage	Charcuterie	Salade verte et surimi
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Chipolatas grillées Haricots beurre	Fajitas végétarienne -	Paupiette de veau Brocolis 	Filet de poisson à la bordelaise Blé	Sauté de volaille à l'indienne Pâtes 
PRODUIT LAITIER	Fromage 	Yaourt nature sucré	Fromage 	Petit suisse 	Fromage
DESSERT	Crumble aux fruits	Fruit de saison*	Île flottante	Fruit de saison*	Crème caramel
GOÛTER					

-  **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.




MENU

Montussan

Semaine du 22/04 au 26/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas Végétarien				
HORS D'ŒUVRE	Macédoine de légumes	Concombres	Œufs dur mayonnaise	Pommes de terre tartare	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Quiche au fromage Salade verte	Sauté de bœuf printanier aux petits légumes Pâtes 	escalope viennoise Semoule 	Jambon grillée Gratin de chou fleur 	Poisson meunière Courgettes sautées
PRODUIT LAITIER	Petit suisse 	Fromage	Yaourt 	Fromage	Fromage 
DESSERT	Fruit de saison*	Crème chocolat	Salade de fruits de saison	Compote de poires	Fruit de saison*
GOÛTER					

-  **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.




MENU

Montussan

Semaine du 22/04 au 26/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas Végétarien				
HORS D'ŒUVRE	Betteraves	Crêpe au fromage	1er mai	Salade de pamplemousse et oignons rouges	Salade grecque (concombre Fêta olives noires)
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pâtes à la végétarienne  -	Estouffade de bœuf Écrasé de brocolis	Fete du travail Férial	Émincé de volaille au caramel Pommes de terre « Coin de rue »	Blanquette de poisson Riz pilaf 
PRODUIT LAITIER	Fromage 	Fromage 		Fromage 	Yaourt
DESSERT	Compote 	Fruit de saison *		Gâteau maison (anniversaire)	Fruit de saison*
GOÛTER					

-  **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

														
LUNDI	Férié													
MARDI	Taboulé	x		x		x								x
	Galette végétée	x	x	x	x	x	x	x	x					
	Haricots verts	x						x						
	Petit suisse		x											
	Fruit de saison*													
MERCREDI	Salade de céleri rémoulade		x	x		x		x						x
	Cordon bleu	x	x		x									
	Écrasé de pdt	x	x					x						
	Fromage		x											
	Gâteau du chef													
JEUDI	Carottes râpées					x								x
	Filet de colin au beurre blanc		x							x	x	x		
	Riz	x						x						
	Fromage		x											
	Mousse au chocolat		x	x			x							
VENDREDI	Betterave vinaigrette					x								x
	Rôti bœuf froid sauce tartare		x	x		x								x
	Rostis	x		x										
	Yaourt sucré		x											
	Fruit de saison*													

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	Feuilleté au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Pièce de veau rôti													
	Poêlée de légumes de saison													
	Fromage													
	Fruit de saison*													
MARDI	Radis beurre		X											
	Nuggets de blé	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Piperade et tortis	X						X						
	Fromage		X											
	Nappé au caramel		X	X										
MERCREDI	Salade composée	X	X	X			X	X		X	X	X		X
	Wings de poulet marinés	X					X		X					
	Petits pois carottes													
	Petit suisse		X											
	Compote													
JEUDI	Rosette		X											
	Poisson du jour	X	X							X	X	X		
	Pomme de terre vapeur													
	Fromage		X											
	Fruit de saison*													
VENDREDI	Salade aux accras	X		X		X				X	X	X		X
	Rougaille saucisse	X						X						
	Riz créole	X						X						
	Yaourt		X											
	Gâteau renversé des îles (ananas)	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	Choux blanc		x			x								x
	Chipolatas grillées													
	Haricots beurre	x						x						
	Fromage		x											
	Crumble aux fruits	x	x				x							
MARDI	Tomates et basilic	x	x	x		x								x
	Fajitas végétarienne	x	x	x	x									
	-													
	Yaourt nature sucré		x											
	Fruit de saison*													
MERCREDI	Feuilleté au fromage	x	x	x	x	x	x	x	x					
	Paupiette de veau	x	x					x						
	Brocolis	x						x						
	Fromage		x											
	Île flottante		x	x										
JEUDI	Charcuterie	x	x		x									
	Filet de poisson à la bordelaise	x	x							x	x	x		
	Blé	x						x						
	Petit suisse		x											
	Fruit de saison*													
VENDREDI	Salade verte et surimi	x	x	x		x				x	x	x		x
	Sauté de volaille à l'indienne	x	x			x		x						
	Pâtes	x	x					x						
	Fromage		x											
	Crème caramel	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	Macédoine de légumes		X	X		X								X
	Quiche au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Salade verte					X								X
	Petit suisse		X											
	Fruit de saison*													
MARDI	Concombres		X			X								X
	Sauté de bœuf printanier aux	X	X			X		X						
	Pâtes	X	X					X						
	Fromage		X											
	Crème chocolat		X				X							
MERCREDI	Oufs dur mayonnaise			X		X								X
	escalope viennoise	X	X	X		X		X						
	Semoule	X						X						
	Yaourt		X											
	Salade de fruits de saison													
JEUDI	Pommes de terre tartare		X	X		X								X
	Jambon grillée													
	Gratin de choux fleur	X	X					X						
	Fromage		X											
	Compote de poires													
VENDREDI	Pâté de campagne	X		X										
	Poisson meunière	X	X							X	X	X		
	Courgettes sautées	X						X						
	Fromage		X											
	Fruit de saison*													

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	Betteraves		x			x								x
	Pâtes à la végétarienne	x	x	x	x			x						
	-													
	Fromage		x											
	Compote													
MARDI	Crêpe au fromage	x	x	x	x	x	x	x	x	x				
	Estouffade de bœuf	x	x					x						
	Écrasé de brocolis													
	Fromage		x											
	Fruit de saison *													
MERCREDI	1er mai													
	Fete du travail													
	Férié													
JEUDI	Salade de pamplemousse et Emincé de volaille au caramel	x	x			x				x				
	Pommes de terre « Coin de rue »													
	Fromage		x											
	Gâteau maison (anniversaire)	x	x	x			x		x					
VENDREDI	Salade grecque (concombre Fête		x			x								x
	Blanquette de poisson	x	x	x				x		x	x	x		
	Riz pilaf	x						x						
	Yaourt		x											
	Fruit de saison*													

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.