





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 06/05 au 10/05	HORS D'ŒUVRE	Salade de tomates	<i>Repas Végétarien</i>		
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Boulette de bœuf Boulgour	Radis Croq'sel	Féried	Ascension
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Croq' fromager Salade		Féried
	DESSERT	Fruit de saison*	Fromage		
	GOÛTER		Tarte		
Semaine du 13/05 au 17/05	HORS D'ŒUVRE	Taboulé	<i>Repas Végétarien</i>		<i>Menu espagnol</i>
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poisson meunière	Salade de concombres	Salade d'haricots verts	Toast aux rillettes de thon
		Haricots verts	Bolognaise végétale	Pilon ou haut de cuisse de poulet TEX MEX	Rôti bœuf
	PRODUIT LAITIER	Petit suisse	Pâtes	Pdt au four	Gratin de courgettes
	DESSERT	Compote	Fruit de saison*	Panacotta fruits rouge	Fruit de saison*
	GOÛTER				Riz à l'espagnol (chorizo, vollaie, fruits de mer)
Semaine du 20/05 au 24/05	HORS D'ŒUVRE		<i>Repas Végétarien</i>		Salade croûtons et dés de fromage
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Féried	Salade de pois chiches	Tarte salée	Coleslaw
			Pané tomate mozza Salade	Fricassée de bœuf Petits pois	Escalope viennoise Carottes vichy
	PRODUIT LAITIER		Fromage	Yaourt	Fromage
	DESSERT		Fruit de saison*	Mousse au chocolat	Gâteau maison
	GOÛTER				Fruit de saison*
Semaine du 27/05 au 31/05	HORS D'ŒUVRE	Charcuterie	Concombre vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Melon
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Émincé de dinde provençale Ratatouille	Rôti de veau	Jambon braisé	Chili sin carne
			Tortis	Poêle du soleil	Riz
	PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Fromage	Fromage	Petit suisse
	DESSERT	Fruit de saison*	Crème vanille	Compote	Fruit de saison*
	GOÛTER				Gâteau d'anniversaire

MENU




Ecole de Montussan

Semaine du 06/05 au 10/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de tomates 	Radis Croq'sel			
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Boulette de bœuf Boulgour 	Croq' fromager  Salade	Férié	Ascension	Férié
PRODUIT LAITIER	Fromage 	Fromage			
DESSERT	Fruit de saison*	Tarte			
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

Ecole de Montussan

Semaine du 13/05 au 17/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé 	Repas Végétarien Salade de concombres 	Salade d'haricots verts 	Toast aux rillettes de thon 	Menu espagnol  Gaspacho
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poisson meunière Haricots verts 	Bolognaise végétale  Pâtes 	Pilon ou haut de cuisse de poulet TEX MEX Pdt au four 	Rôti bœuf Gratin de courgettes 	Riz à l'espagnol (chorizo, volaille, fruits de mer)  -
PRODUIT LAITIER	Petit suisse 	Fromage	Fromage 	Yaourt aromatisé	Fromage 
DESSERT	Compote 	Fruit de saison*	Panacotta fruits rouge 	Fruit de saison*	Crème catalane 
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





Ecole de Montussan

Semaine du 20/05 au 24/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Repas Vegetarien Salade de pois chiches 	Tarte salée	Coleslaw 	Salade croûtons et dés de fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férié	Pané tomate mozza  Salade	Fricassée de bœuf  Petits pois 	Escalope viennoise Carottes vichy 	Poisson Blé 
PRODUIT LAITIER		Fromage 	Yaourt 	Fromage	Fromage 
DESSERT		Fruit de saison*	Mousse au chocolat	Gâteau maison 	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




Ecole de Montussan

Semaine du 27/05 au 31/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Charcuterie	Concombre vinaigrette 	Œuf dur mayonnaise	Melon	Tomates au maïs 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Émincé de dinde provençale  Ratatouille	Rôti de veau Tortis 	Jambon braisé Poêle du soleil 	Chili sin carne  Riz 	Poisson bordelaise Courgettes sautées 
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré 	Fromage	Fromage 	Petit suisse 	Fromage 
DESSERT	Fruit de saison*	Crème vanille	Compote 	Fruit de saison*	Gâteau d'anniversaire
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	Salade de tomates					X								X
	Boulette de bœuf	X			X			X						
	Boulgour	X	X					X						
	Fromage		X											
	Fruit de saison*													
MARDI	Radis Croq'sel													
	Croq' fromager	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Salade					X								X
	Fromage		X											
	Tarte	X	X	X	X		X		X					
MERCREDI	Férié													
JEUDI	Ascension													
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.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	Gluten	Lait	Oeuf	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sulfites
LUNDI	Taboulé	X		X		X	X							X
	Poisson meunière	X	X							X	X	X		
	Haricots verts	X						X						
	Petit suisse		X											
	Compote													
MARDI	Salade de concombres		X			X								X
	Bolognaise végétale	X	X		X			X						
	Pâtes	X	X					X						
	Fromage		X											
	Fruit de saison*													
MERCREDI	Salade d'haricots verts		X			X								X
	Pilon ou haut de cuisse de poulet													
	Pdt au four													
	Fromage		X											
	Panacotta fruits rouges		X											
JEUDI	Toast aux rillettes de thon	X	X	X		X				X	X	X		X
	Rôti bœuf													
	Gratin de courgettes	X	X					X						
	Yaourt aromatisé		X											
	Fruit de saison*													
VENDREDI	Gaspacho													
	Riz à l'espagnol (chorizo, vollaile,	X						X		X	X	X		
	-													
	Fromage		X											
	Crème catalane		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	Férié													
MARDI	Salade de pois chiches		X	X		X								X
	Pané tomate mozza	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Salade					X								X
	Fromage		X											
	Fruit de saison*													
MERCREDI	Tarte salée	X	X	X	X	X	X							
	Fricassée de bœuf	X	X											
	Petits pois	X						X						
	Yaourt		X											
	Mousse au chocolat		X	X			X							
JEUDI	Coleslaw		X	X		X								X
	Escalope viennoise	X	X	X				X						
	Carottes vichy	X						X						
	Fromage		X											
	Gâteau maison	X	X	X	X		X		X					
VENDREDI	Salade croutons et dés de fromage	X	X			X								X
	Poisson	X								X	X	X		
	Blé	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	Charcuterie	X		X			X							X
	Émincé de dinde provençale					X								X
	Ratatouille													
	Yaourt nature sucré		X											
	Fruit de saison*													
MARDI	Concombre vinaigrette		X			X								X
	Rôti de veau													
	Tortis	X	X					X						
	Fromage		X											
	Crème vanille		X			X								
MERCREDI	Œuf dur mayonnaise			X		X								X
	Jambon braisé													
	Poêle du soleil	X						X						
	Fromage		X											
	Compote													
JEUDI	Melon													
	Chili sin carne	X						X						
	Riz	X						X						
	Petit suisse		X											
	Fruit de saison*													
VENDREDI	Tomates au maïs					X								X
	Poisson bordelaise	X	X							X	X	X		
	Courgettes sautées	X						X						
	Fromage		X											
	Gâteau d'anniversaire	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.

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 01/04 au 05/04	HORS D'ŒUVRE	Salade de tomates	<i>Repas Végétarien</i> Radis Croq'sel	0	0	0
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Boulette de bœuf	Croq' fromager	Férié	Ascension	Férié
		Boulgour	Salade	0	0	0
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	0	0	0
	DESSERT	Fruit de saison*	Tarte	0	0	0
	GOÛTER					
Semaine du 08/04 au 12/04	HORS D'ŒUVRE	Taboulé	<i>Repas Végétarien</i> Salade de concombres	Salade d'haricots verts	Toast aux rillettes de thon	<i>Menu espagnol</i> Gaspacho
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poisson meunière	Bolognaise végétale	Pilon ou haut de cuisse de poulet TEX MEX	Rôti bœuf	Riz à l'espagnol (chorizo, volaille, fruits de mer)
		Haricots verts	Pâtes	Pdt au four	Gratin de courgettes	-
	PRODUIT LAITIER	Petit suisse	Fromage	Fromage	Yaourt aromatisé	Fromage
	DESSERT	Compote	Fruit de saison*	Panacotta fruits rouge	Fruit de saison*	Crème catalane
	GOÛTER					
Semaine du 15/04 au 19/04	HORS D'ŒUVRE	0	<i>Repas Végétarien</i> Salade de pois chiches	Tarte salée	Coleslaw	Salade croûtons et dés de fromage
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férié	Pané tomate mozza	Fricassée de bœuf	Escalope viennoise	Poisson
		0	Salade	Petits pois	Carottes vichy	Blé
	PRODUIT LAITIER	0	Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage
	DESSERT	0	Fruit de saison*	Mousse au chocolat	Gâteau maison	Fruit de saison*
	GOÛTER					
Semaine du 22/04 au 26/04	HORS D'ŒUVRE	Charcuterie	Concombre vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Melon	Tomates au maïs
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Émincé de dinde provençale	Rôti de veau	Jambon braisé	Chili sin carne	Poisson bordelaise
		Ratatouille	Tortis	Poêle du soleil	Riz	Courgettes sautées
	PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage
	DESSERT	Fruit de saison*	Crème vanille	Compote	Fruit de saison*	Gâteau d'anniversaire
	GOÛTER					

MERCREDI	Salade d'haricots verts		x				x							x
	Pilon ou haut de cuisse de poulet													
	Pdt au four													
	Fromage		x											
	Panacotta fruits rouge		x					x						
JEUDI	Toast aux rillettes de thon	x	x	x			x				x	x	x	x
	Rôti bœuf													
	Gratin de courgettes	x	x					x						
	Yaourt aromatisé		x											
	Fruit de saison*													
	Gaspacho													
	Riz à l'espagnol (chorizo, vollaile,	x						x	x		x	x	x	

VENDREDI															
	-														
	Fromage		x												
	Crème catalane		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.

MERCREDI

JEUDI

Tarte salée	x	x												
Fricassée de bœuf	x	x	x											
Petits pois	x								x					
Yaourt		x												
Mousse au chocolat		x	x											
Coleslaw			x			x								x
Escalope viennoise	x								x					
Carottes vichy	x								x					
Fromage		x												
Gâteau maison	x	x	x	x				x		x				
Salade croutons et dés de fromage	x	x						x						x
Poisson	x	x									x	x	x	

VENDREDI															
	Blé	x	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.

MERCREDI

JEUDI

Œuf dur mayonnaise		x	x			x								x
Jambon braisé														
Poêle du soleil	x							x						
Fromage		x												
Compote														
Melon			x			x								x
Chili sin carne														
Riz	x							x						
Petit suisse		x												
Fruit de saison*														
Tomates au maïs						x								x
Poisson bordelaise	x									x	x	x		

VENDREDI															
	Courgettes sautées	x							x						
	Fromage		x												
	Gâteau d'anniversaire	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.

MENU




Ecole de Montussan

Semaine du 27/05 au 31/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURE					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
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

	Gluten	Lait	Oeuf	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sulfites
LUNDI														
MARDI														
MERCREDI														
JEUDI														
VENDREDI														

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.

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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.