

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	<i>Menu végétarien</i>			<i>Menu Street Food ASIE</i>	<i>Menu des enfants</i>	
Semaine du 02/06 au 06/06	HORS D'ŒUVRE	Melon	Crêpe au fromage	Betteraves à la vinaigrette	Samoussas	carottes râpées vinaigrette
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Gratin de pommes de terre sauce fromagère Mélange basquaise	Poisson à la bordelaise Panaché de Haricots	Tajine de boulettes d'agneau aux fruits secs Semoule	Poulet mariné à la sauce Teriaki Nouilles sautées aux légumes	cheese Burger potatoes
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	DESSERT	Fruit frais*	Flan nappé	Fruit frais*	Pannacotta coco mangue	Fraises au Fromage Blanc
	GOÛTER	Biscuit/compote	brioche/fruit	cake/laitage		biscuit/compote
Semaine du 09/06 au 13/06	HORS D'ŒUVRE		Salade de pommes de terre	Rillette du mans	Concombres à la vinaigrette	Salade verte, fromage, tomates - jambon
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férié	Poisson pané Gratin de courgettes (courgettes bio)	rougaille de merguez Poelee de légumes	Quiche aux légumes Salade verte	Pilon ou haut de cuisse de poulet Gratin dauphinois
	PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	DESSERT		Fruit frais *	yaourt	Fruit frais *	Salade de fruits
	GOÛTER		brioche/fruit	cake/laitage	madeleine/fruit	biscuit/compote
Semaine du 16/06 au 20/06	HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes Pastèque	<i>Menu végétarien</i> Pastèque	salade de crudités	Salade de tomates	Charcuterie
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Chipolatas Poêlée mediterraneenne	Pizza au fromage Salade verte	Steak de veau brocolis	Bœuf à la méditerranéenne Carottes vichy	Filet de poisson sauce Aurore Pommes rissolées
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	DESSERT	Fruit frais*	Glace	Fruit frais*	Tarte aux pommes	Fruit frais*
	GOÛTER	Biscuit/compote	brioche/fruit	cake/laitage	madeleine/fruit	biscuit/compote
Semaine du 23/06 au 27/06	HORS D'ŒUVRE	Melon	Salade de concombres	Œufs mayonnaise	Pastèque	<i>Menu végétarien</i> Radis beurre
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poulet pané Frites	Hachis Parmentier Salade verte	pizza Salade verte	Lieu sauce au chorizo & poivrons Courgettes sautées	Tomates farcies végétariennes Riz
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais	Compote	Génoise au chocolat	Fruit frais
	GOÛTER	Biscuit/compote	brioche/fruit	cake/laitage	madeleine/fruit	biscuit/compote
Semaine du 30/06 au 04/07	HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes (pâtes bio)	Pastèque	Carottes rapées	Salade maïs et croûtons	
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Filet de poisson meunière au citron Ratatouille	Burger végétal Frites	Pilon de poulet Petits pois	Emincé de dinde Tandoori Semoule	Menu du chef
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
	DESSERT	Fruit frais*	Liégeois vanille	yaourt	Fruit frais*	
	GOÛTER	Biscuit/compote	brioche/fruit	cake/laitage	madeleine/fruit	biscuit/compote

MENU

Ecole de Montussan

Semaine du 02/06 au 06/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI 
HORS D'ŒUVRE	Melon	Crêpe au fromage	Betteraves à la vinaigrette	Samoussas	carottes râpées vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Gratin de pommes de terre sauce fromagère  Mélange basquaise	Poisson à la bordelaise  Panaché de Haricots	Tajine de boulettes d'agneau aux fruits secs  Semoule	Poulet mariné à la sauce Teriaki Nouilles sautées aux légumes	cheese Burger potatoes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais* 	Flan nappé	Fruit frais*	Pannacotta coco mangue	Fraises au Fromage Blanc
GOÛTER	Biscuit/compote	brioche/fruit	cake/laitage		biscuit/compote

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



Plat végétarien



Recette du mois



Produits BIO



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
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 09/06 au 13/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Salade de pommes de terre	Rillettes du mans	Concombres à la vinaigrette	Salade verte, fromage, tomates - jambon
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férié	Poisson pané  Gratin de courgettes (courgettes bio) 	rougaille de merguez Poelee de légumes 	Quiche aux légumes Salade verte	Pilon ou haut de cuisse de poulet Gratin dauphinois
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage
DESSERT		Fruit frais * 	yaourt	Fruit frais * 	Salade de fruits
GOÛTER		brioche/fruit	cake/laitage	madeleine/fruit	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 16/06 au 20/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes	Pastèque	salade de crudités	Salade de tomates	Charcuterie
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Chipolatas Poêlée méditerranéenne	Pizza au fromage  Salade verte	Steak de veau brocolis	Bœuf à la méditerranéenne Carottes vichy 	Filet de poisson sauce Aurore Pommes rissolées
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 
DESSERT	Fruit frais* 	Glace	Fruit frais* 	Tarte aux pommes	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 23/06 au 27/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon	Salade de concombres	Œufs mayonnaise	Pastèque	Radis beurre
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poulet pané Frites	Hachis Parmentier Salade verte	pizza Salade verte	Lieu sauce au  chorizo & poivrons Courgettes sautées 	Tomates farcies végétariennes Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage 
DESSERT	Fromage blanc 	Fruit frais	Compote 	Génoise au chocolat	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 SOUHAITENT
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 23/06 au 27/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes (pâtes bio) 	Pastèque	Carottes rapées	Salade maïs et croûtons	
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Filet de poisson meunière au citron  Ratatouille 	Burger végétal Frites	Pilon de poulet Petits pois	Emincé de dinde Tandoori Semoule 	Menu du chef
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage	
DESSERT	Fruit frais* 	Liégeois vanille	yaourt	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.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

														
LUNDI	Melon													
	Gratin de pommes de terre sauce fromagère	X	X	X		X	X			X				
	Mélange basquaise													
	Fromage ou Laitage		X											
	Fruit frais*													
	Biscuit/compote	X	X	X	X			X		X				
MARDI	Crêpe au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Poisson à la bordelaise	X	X	X		X				X	X	X		X
	Panaché de Haricots		X					X						
	Fromage ou Laitage													
	Flan nappé	X	X	X		X		X						
	brioche/fruit	X	X	X	X			X		X				
MERCREDI	Betteraves à la vinaigrette		X				X		X					X
	Tajine de boulettes d'agneau aux fruits	X	X	X	X	X	X		X					X
	Semoule	X	X					X						
	Fromage ou Laitage		X											
	Fruit frais*													
	cake/laitage	X	X	X	X			X		X				
JEUDI	Samoussas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Poulet mariné à la sauce Teriaki	X	X	X		X		X	X					
	Nouilles sautées aux légumes	X	X			X		X	X					
	Fromage ou Laitage		X											
	Pannacotta coco mangue		X					X						
VENDREDI	carottes râpées vinaigrette		X	X			X							X
	cheese Burger	X	X	X		X	X		X					X
	potatoes													
	Fromage ou Laitage		X											
	Fraises au Fromage Blanc		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	 Ouf	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coque	 Céleri	 Sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	 Sulfites
LUNDI	Salade de pâtes	x	x	x	x	x			x	x	x	x		x
	Chipolatas													
	Poêlée méditerranéenne		x					x						
	Fromage ou Laitage		x											
	Fruit frais*													
Biscuit/compote	x	x	x	x			x	x						
MARDI	Pastèque													
	Pizza au fromage	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	Salade verte		x					x						
	Fromage ou Laitage		x											
	Glace	x	x	x	x	x		x	x					
brioche/fruit	x	x	x	x			x	x						
MERCREDI	salade de crudités	x	x	x		x		x		x	x	x		x
	Steak de veau													
	brocolis		x											
	Fromage ou Laitage		x											
	Fruit frais*													
cake/laitage	x	x	x	x			x	x						
JEUDI	Salade de tomates		x	x		x		x						x
	Bœuf à la méditerranéenne	x	x			x		x						
	Carottes vichy	x	x					x						
	Fromage ou Laitage		x											
	Tarte aux pommes	x	x	x	x			x	x					
madeleine/fruit	x	x	x	x			x	x						
VENDREDI	Charcuterie	x	x	x		x								x
	Filet de poisson sauce Aurore		x	x				x		x	x	x		
	Pommes rissolées													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														
Melon														
Poulet pané	x	x	x			x	x	x						x
Frites														
Fromage ou Laitage		x												
Fromage blanc		x												
Biscuit/compote	x	x	x	x			x		x					
MARDI														
Salade de concombres		x	x			x								x
Hachis Parmentier	x	x	x		x			x	x					
Salade verte			x			x								x
Fromage ou Laitage		x												
Fruit frais														
brioche/fruit	x	x	x	x			x		x					
MERCREDI														
Œufs mayonnaise			x			x								x
pizza	x	x			x			x						x
Salade verte						x								x
Fromage ou Laitage		x												
Compote														
cake/laitage	x	x	x	x			x		x					
JEUDI														
Pastèque														
Lieu sauce au chorizo & poivrons	x	x						x		x	x	x		
Courgettes sautées	x	x						x						
Fromage ou Laitage		x												
Génoise au chocolat	x	x	x	x			x		x					
madeleine/fruit	x	x	x	x			x		x					
 VENDREDI														
Radis beurre		x												
Tomates farcies végétariennes	x	x	x	x	x	x	x	x	x					
Riz	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	Salade de pâtes (nâtes bio)	X	X	X		X	X	X		X	X	X		X
	Filet de poisson meunière au citron	X	X	X						X	X	X		
	Ratatouille													
	Fromage ou Laitage		X											
	Fruit frais*													
Biscuit/compote	X	X	X	X			X	X						
MARDI	Pastèque													
	Burger végétal	X	X	X	X	X	X	X	X					X
	Frites													
	Fromage ou Laitage		X											
	Liégeois vanille		X			X								
brioche/fruit	X	X	X	X			X	X						
MERCREDI	Carottes rapées		X	X		X								X
	Pilon de poulet		X											
	Petits pois		X											
	Fromage ou Laitage		X											
	yaourt		X											
cake/laitage	X	X	X	X			X	X						
JEUDI	Salade mais et croûtons	X	X	X		X								X
	Emincé de dinde Tandoori	X	X					X						
	Semoule	X	X											
	Fromage ou Laitage		X											
	Fruit frais*													
madeleine/fruit	X	X	X	X			X	X						
VENDREDI	Menu du chef	X	X	X	X	X	X	X	X	X	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.