



Ecole de Montussan

Semaine du 5 janvier au 9 janvier

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Crudités	Crudités	Potage de légumes	Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poulet rôti Haricots beurre	Sauté de porc Rösti	Pizza Margherita Salade verte*	Poisson à la bordelaise Gratin choux fleur	bolognaise végétarienne Pâtes
PRODUIT LAITIER	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage
DESSERT	Compote de pommes	Yaourt aromatisé	crème dessert	Galette des rois	Fruit frais
GOÛTER					



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produits BIO



Plat végétarien



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.



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !



Ecole de Montussan

Semaine du 12 au 16 janvier

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves	Crêpe au fromage	Salade composée	Potage	Charcuterie
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Nuggets de blé sauce tomates Semoule	Sauté de volaille Thaï Haricots beurre	Cordon bleu Pâtes	Saucisse grillée Carottes	Lieu sauce aux crustacés riz
PRODUIT LAITIER	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage
DESSERT	compote	Flan nappé au caramel	Crème dessert	éclair au chocolat	Fruit frais*
GOÛTER					



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Plat végétarien



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)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !



Ecole de Montussan

Semaine du 19 au 23 janvier

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Potage aux vermicelles	Carottes râpées	Macédoine de légumes	Menu à thème Campagne "Légumes du potager"	Salade de riz
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Paupiette de dinde Brocolis	Merlu pané au citron Riz	Merguez Semoule	gratin de légumes de saison	Boulettes de bœuf Petits pois et carottes
PRODUIT LAITIER	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage
DESSERT	Fruit frais*	Yaourt aromatisé	Mousse au caramel	pâtisserie	Compote
GOÛTER					



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Plat végétarien



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 SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Ecole de Montussan

Semaine du 26 au 30 janvier

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Râpé de légumes au vinaigrette balsamique	Piémontaise	Céleri aux pommes	Velouté de butternut	Salade de riz
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Macaroni au fromage (Macaroni)	Pilon de poulet sauce tex Mex Brocolis gratinés	Steak haché Boulgour	Rougail saucisse Riz	Dos de colin Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage
DESSERT	Crème dessert vanille	Fruit frais*	Entremets chocolat	Fruit frais*	Marbré
GOÛTER					



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Plat végétarien



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)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	 Gluten	 Lait	 Oeuf	 Arachides	 Soja	 Mustarde	 Fruits à coques	 Céleri	 Sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	 Sulfites	
LUNDI	Taboulé	x		x			x		x	x					x
	Poulet rôti		x						x						
	Haricots beurre		x												
	Laitage ou fromage		x												
	Compote de pommes														
MARDI	Crudités		x	x			x		x						x
	Sauté de porc	x	x						x						
	Rösti		x												
	Laitage ou fromage		x												
	Yaourt aromatisé		x												
MERCREDI	Crudités		x	x			x		x						x
	Pizza Margherita	x	x			x			x						
	Salade verte*		x	x			x								x
	Laitage ou fromage		x												
	crème dessert		x		x										
JEUDI	Potage de légumes	x	x						x						xx
	Poisson à la bordelaise	x	x						x		x	x	x		
	Gratin choux fleur		x												
	Laitage ou fromage		x												
	Galette des rois	x	x	x	x			x							
VENDREDI	Oeuf dur mayonnaise bolognaise végétarienne			x			x								x
	Pâtes	x	x			x			x						
	Laitage ou fromage		x												
	Fruit frais														

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

	Gélatine	Lait	Oeuf	Araignées	Soyja	Moutarde	Fruits à coques	Celeri	Sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sulfites
LUNDI	Betteraves		X	X			X							X
	Nuggets de blé sauce tomates	X	X	X	X	X	X	X	X					X
	Semoule	X	X											
	Laitage ou fromage			X										
	compote													
MARDI	Crêpe au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Sauté de volaille Thaï	X	X		X	X		X	X	X				
	Haricots beurre			X										
	Laitage ou fromage			X										
	Flan nappé au caramel		X			X								
MERCREDI	Salade composée	X	X	X			X		X	X	X	X	X	X
	Cordon bleu	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Pâtes	X	X											
	Laitage ou fromage			X										
	Crème dessert		X			X								
JEUDI	Potage	X	X						X					
	Saucisse grillée		X											
	Carottes		X											
	Laitage ou fromage		X											
	éclair au chocolat	X	X	X	X	X		X						
VENDREDI	Charcuterie	X	X	X										X
	Lieu sauce aux crustacés		X						X		X	X	X	
	riz													
	Laitage ou fromage			X										
	Fruit frais*													

Convivial 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

	Gélatine	Lait	Oeuf	Araignées	Soyja	Moutarde	Fruits à coques	Celeri	Sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sulfites
LUNDI	Potage aux vermicelles	X	X						X					
	Paupiette de dinde	X	X			X			X					
	Brocolis		X											
	Laitage ou fromage		X											
	Fruit frais*													
MARDI	Carottes râpées		X	X			X		X					X
	Merlu pané au citron	X								X	X	X		
	Riz													
	Laitage ou fromage													
	Yaourt aromatisé													
MERCREDI	Macédoine de légumes		X	X			X		X					X
	Merguez	X												
	Semoule	X	X											
	Laitage ou fromage		X											
	Mousse au caramel		X			X								
JEUDI	Potage	X	X						X					
	gratin de légumes de saison		X			X			X					
	Laitage ou fromage		X											
	pâtisserie	X	X	X	X			X						
VENDREDI	Salade de riz	X	X	X			X		X	X	X	X		X
	Boulettes de bœuf	X	X			X			X					X
	Petits pois et carottes		X											
	Laitage ou fromage		X											
	Compote													

Convivial 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

	Gélatine	Lait	Oeuf	Araignées	Soyja	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sulfites
LUNDI	Râpé de légumes au vinaigrette	X	X			X								X
	Macaroni au fromage	X	X						X					
	(Macaroni)	X	X						X					
	Laitage ou fromage		X											
	Crème dessert vanille		X		X									
MARDI	Piémontaise		X	X			X		X					X
	Pilon de poulet sauce tex Mex		X						X	X				
	Brocolis gratinés		X											
	Laitage ou fromage		X											
	Fruit frais*													
MERCREDI	Céleri aux pommes		X	X			X		X					X
	Steak haché													
	Boulgour	X	X											
	Laitage ou fromage		X											
	Entremets chocolat		X		X	X		X						
JEUDI	Velouté de butternut		X						X					
	Rougail saucisse		X			X		X	X					
	Riz		X											
	Laitage ou fromage		X											
	Fruit frais*													
VENDREDI	Salade de riz	X	X	X			X		X		X	X	X	
	Dos de colin	X	X							X	X	X		
	Purée de potiron		X											
	Laitage ou fromage		X											
	Marbré	X	X	X	X			X						

Convivial 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.