



Ecole de Montussan

Semaine du 2 février au 6 février

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves aux agrumes	Potage	Macédoine de légumes	Carottes râpées	Chou chinois à l'Emmental
PLAT CHAUD ET GARNITURE	cordon bleu Haricots verts	Hachis parmentier Salade verte	Quiche Lorraine Salade verte	poisson pané Epinards à la crème	Tajine de pois chiches aux fruits secs Semoule
PRODUIT LAITIER	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage
DESSERT	Crêpes	Fruit frais*	Compote	Pâtisserie	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 09 au 13 février

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	salade riz	Animation Montagne "Ski"	pamplemousse	carottes râpé	salade au gouda et croûtons
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Sauté de volaille Tortis	Tartiflette Salade	Poulet façon grand-mère Pommes potatoes	Poisson aux petits légumes Gratin de chou fleur	Curry de Légumes au lait de coco Riz
PRODUIT LAITIER	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage
DESSERT	Fruit frais*	Fromage blanc	Ille flottante	Gâteau aux fruits	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 16 au 20 février

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées à l'orange	Velouté de légumes	Crêpe au fromage	Chou blanc & mimolette	Céleri mimosa
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poulet Tandoori Semoule	sauté de porc riz	Paupiette de veau petit pois	Lasagnes de légumes Salade verte	poisson pané Purée de Butternut
PRODUIT LAITIER	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage
DESSERT	Fruit frais*	Beignet	yaourt aromatisé	crème dessert	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 23 au 27 février

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Potage crème de carottes à la vache qui rit	Coleslaw	Charcuterie	friand fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURE	tortellini ricotta épinard	Boulettes de bœuf aux champignons Purée	Curry de volaille Riz	Lieu sauce Dieppoise Haricots verts	rôti de porc Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage
DESSERT	Fruit frais*	Liégeois vanille	Compote	Pâtisserie	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 !

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	 Gluten	 Lait	 Deli	 Arachides	 Soja	 Mustarde	 Fruits à coques	 Céleri	 Sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	 Sulfites	
LUNDI	Betteraves aux agrumes		X	X			X								X
	cordon bleu	X	X	X	X	X	X	X	X	X					X
	Haricots verts		X												
	Laitage ou fromage		X												
	Crêpes	X	X	X											
MARDI	Potage	X	X	X			X		X						X
	Hachis parmentier	X	X	X					X						
	Salade verte		X	X			X								X
	Laitage ou fromage		X												
	Fruit frais*														
MERCREDI	Macédoine de légumes		X	X			X		X						X
	Quiche Lorraine	X	X	X		X	X		X						
	Salade verte	X	X				X								X
	Laitage ou fromage		X												
	Compote														
JEUDI	Carottes râpées		X	X			X		X						X
	poisson pané	X	X						X		X	X	X		
	Epinards à la crème		X												
	Laitage ou fromage		X												
	Pâtisserie	X	X	X	X			X							
VENDREDI	Chou chinois à l'Emmental		X	X			X								X
	Tajine de pois chiches aux fruits	X	X		X	X		X	X	X					
	Semoule	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	salade riz	x	x			x		x		x	x	x		x
	Sauté de volaille	x	x			x		x						
	Tortis	x	x	x										
	Laitage ou fromage		x											
	Fruit frais*													
MARDI	Rosette		x			x		x					x	
	Tartiflette	x	x					x						
	Salade		x	x										
	Laitage ou fromage			x										
	Fromage blanc		x											
MERCREDI	pamplemousse													
	Poulet façon grand-mère					x		x						
	Pommes potatoes													
	Laitage ou fromage		x											
	Ile flottante		x	x										
JEUDI	carottes râpé		x	x				x					x	
	Poisson aux petits légumes		x			x		x		x	x	x		
	Gratin de chou fleur		x										x	
	Laitage ou fromage		x											
	Gâteau aux fruits	x	x	x	x		x							
VENDREDI	salade au gouda et croûtons	x	x	x			x						x	
	Curry de Légumes au lait de coco	x	x			x	x	x					x	
	Riz		x											
	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	Céleri	Sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sulfites
LUNDI			x			x		x						x
	poulet tandoori	x	x					x						
	semoule	x	x											
	laitage ou fromage		x											
	fruit frais*													
MARDI	Velouté de légumes	x	x	x		x	x		x					x
	sauté de porc	x	x				x		x					
	riz		x											
	laitage ou fromage			x										
	beignet	x	x	x	x	x		x						
MERCREDI	crêpe au fromage	x	x	x	x	x	x	x	x	x				
	paupiette de veau	x	x	x		x			x					
	petit pois		x											
	laitage ou fromage		x											
	yaourt aromatisé		x											
JEUDI	chou blanc & mimolette		x	x			x		x					x
	lasagnes de légumes	x	x	x		x			x					
	salade verte		x	x			x							x
	laitage ou fromage		x											
	crème dessert		x		x	x		x						
VENDREDI	céleri mimosa		x	x			x		x					x
	poisson pané	x	x			x		x		x	x	x		x
	purée de butternut		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	Celeri	Sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Sulfites
Betteraves vinaigrette		X	X											X
tortellini ricotta épinard	X	X	X						X					
Laitage ou fromage		X												
Fruit frais*														
Potage crème de carottes à la vache	X	X							X					
Boulettes de bœuf aux champignons	X	X	X		X	X			X					
Purée		X												
Laitage ou fromage		X												
Liégeois vanille		X			X									
Coleslaw		X	X				X							X
Curry de volaille		X	X				X		X					
Riz		X												
Laitage ou fromage		X												
Compote														
Charcuterie	X	X	X						X					X
Lieu sauce Dieppoise	X	X			X				X		X	X	X	
Haricots verts		X												
Laitage ou fromage		X												
Pâtisserie	X	X	X	X			X							
friand fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X					X
rôti de porc		X												
Ratatouille		X												
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.