

Menu

Lundi

Chou rouge Bio râpé - Vinaigrette
Tortelloni Bio pomodore mozzarella sauce tomate - , fromage râpé
Yaourt Bio fraise
Orange Bio

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette à l'échalote
Saucisse de Toulouse grillée
 /Poisson pané 100 % filet
 Purée de potiron et de potimarron
Emmental Bio
 Crème dessert vanille

Mercredi

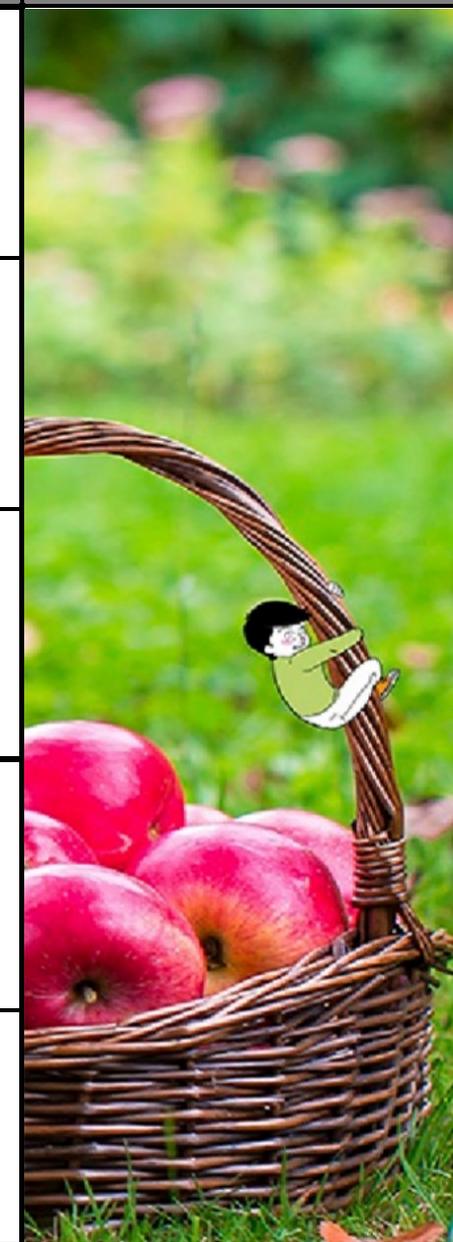
Cervelas - , cornichons
 /Oeuf dur - Sauce mayonnaise
 Ravioli au boeuf (Allergenes : C-G-O) - , fromage râpé
 /Raviolo aux 5 fromages, sauce tomate - , fromage râpé
 Suisse sucré
Pomme Bio

Jeudi

Timbale avocat - , pomelos - , surimi - Vinaigrette aux agrumes
 Volaille - Sauce miel, abricots et châtaignes
 /Pavé de colin d'Alaska façon fish & chips
 Pommes de terre noisette
 Clémentine

Vendredi

Potage de pois cassés
 Beignet de calamars à la romaine
 Brocolis béchamel
 Carré Ligueuil
 Mousse au chocolat au lait



MONTBAZIN Restaurant scolaire - Du 12/12/2022 au
16/12/2022

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
, fromage râpé	Emmental	Lait
, pomelos	Pamplemousse	
, surimi	Surimi	Crustacés, Gluten, Oeufs, Poissons
Beignet de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Brocolis béchamel	Bouillon de légumes, Brocoli, Eau, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Sel fin	Céleri, Gluten, Lait
Bûche de Noël	Beurre doux, Chocolat blanc, Chocolat noir, Crème fraîche, Eau, Génoise feuille, Préparation mousse, Sucre semoule	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Carottes râpées	Carotte	
Carré Ligueuil	Fromage à pâte molle	Lait
Cervelas	Cervelas	
Chou rouge Bio râpé	Chou rouge	
Clémentine	Clémentine	
Crème dessert vanille	Crème dessert	Lait
Emmental Bio	Emmental	Lait
Farçi de volaille	Paupiette de dinde	Gluten
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait, Oeufs, Soja
Mousse de canard (sans porc)	Mousse de foie de canard	Gluten, Lait, Oeufs
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Orange Bio	Orange	
Pavé de colin d'Alaska façon fish & chips	Poisson préparé	Gluten, Poissons, Sésame
Poisson pané 100 % filet	Poisson pané	Gluten, Poissons
Pomme Bio	Pomme	
Pommes de terre noisette	Pommes noisette	
Potage de pois cassés	Ail, Carotte, Eau, Oignon, Poireau, Pois cassés, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Lait, Sulfites
Purée de potiron et de potimarron	Carotte, Courge potiron, Eau, Potimarron, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Lait, Sulfites
Ravioli au boeuf (Allergenes : C-G-O)	Ravioli	Céleri, Gluten
Raviolo aux 5 fromages, sauce tomate	Ail, Carotte, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Origan/Marjolaine, Ravioli, Sucre semoule, Tomate	Gluten, Lait
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce miel, abricots et châtaignes	Arôme, Bouillon de volaille, Crème de marrons, Crème fraîche, Eau, Farine de blé, Margarine, Marron et châtaigne, Mélanges d'épices, Miel, Oignon	Céleri, Gluten, Lait
Saucisse de Toulouse grillée	Saucisse de Toulouse	
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Timballe avocat	Avocat	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Toast	Pain de mie	Gluten, Lait
Tortelloni Bio pomodore mozzarella sauce tomate	Ail, Farine de blé, Huile, Oignon, Pâte fourrée, Sucre semoule, Tomate	Gluten, Lait, Oeufs
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette aux agrumes	Concentré de fruit, Eau, Huile, Jus de fruit/légume, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette à l'échalote	Eau, Échalote, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Yaourt Bio fraise	Yaourt aromatisé	Lait