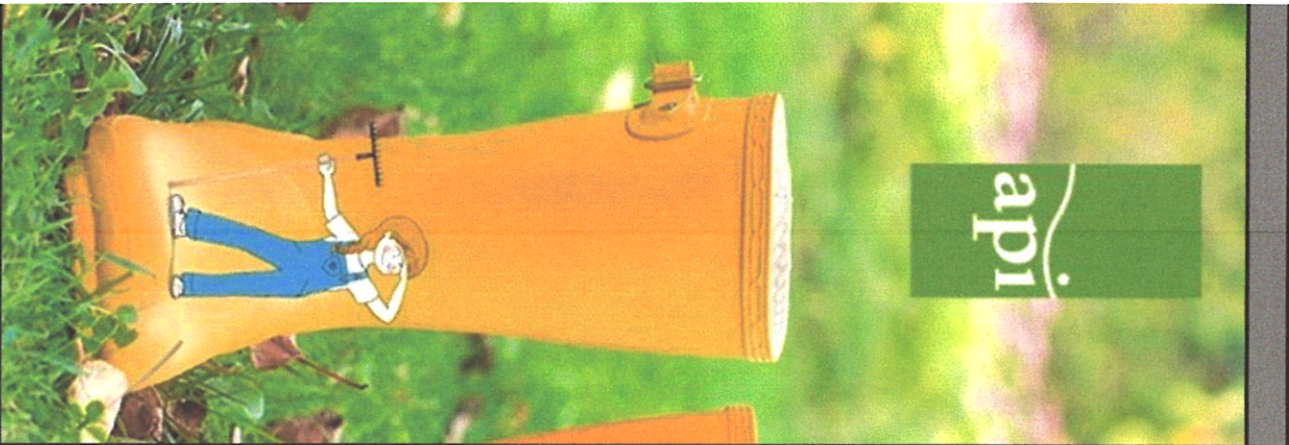













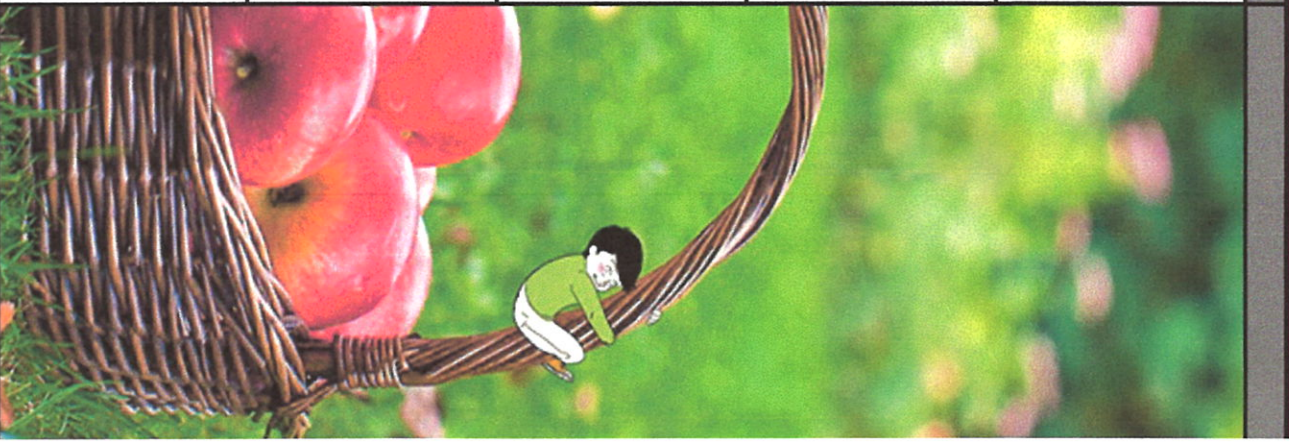
**MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2**  
**Du 06/04/2026 au 10/04/2026**

REPAS DE PAQUES : JEUDI 9 AVRIL

Menu



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Pomelos - , sucre <b>Saucisse de porc (Languedoc Lozère)</b>   Haricots blanc à la tomate <b>Vache qui rit Bio</b>  <b>Pomme Bio</b> 		Oeuf dur - Sauce mayonnaise au curry doux Aiguillettes de poulet FR  - Marinade citron Gingembre  <b>Riz Bio</b> , asperges et parmesan façon risotto  Chantilly - , verrnicelles multicolores Brownie du chef au chocolat et noix	<b>Rosette Label Rouge</b>  Filet de Poisson pané MSC  Purée de pommes de terre et épinards <b>Brique de Lozère (Duo Lozère - 48 )</b>  <b>Banane Bio</b> 



 Plat signature  Régional  Bio  Origine France  Produit labellisé

Menus susceptibles de variation selon les approvisionnements.  
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison ci dessous pour l'origine des Viandes.

**MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2**  
Le 07/04/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
, sucre	Sucre semoule	
Haricots blanc à la tomate	Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Lingot du nord	Gluten
Pomelos	Pomelos	
Pomme Bio	Pomme	
Saucisse de porc (Languedoc Lozère)	Saucisse de Toulouse	
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Vache qui rit Bio	Crème de fromage	Lait

**MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2**  
Le 09/04/2026

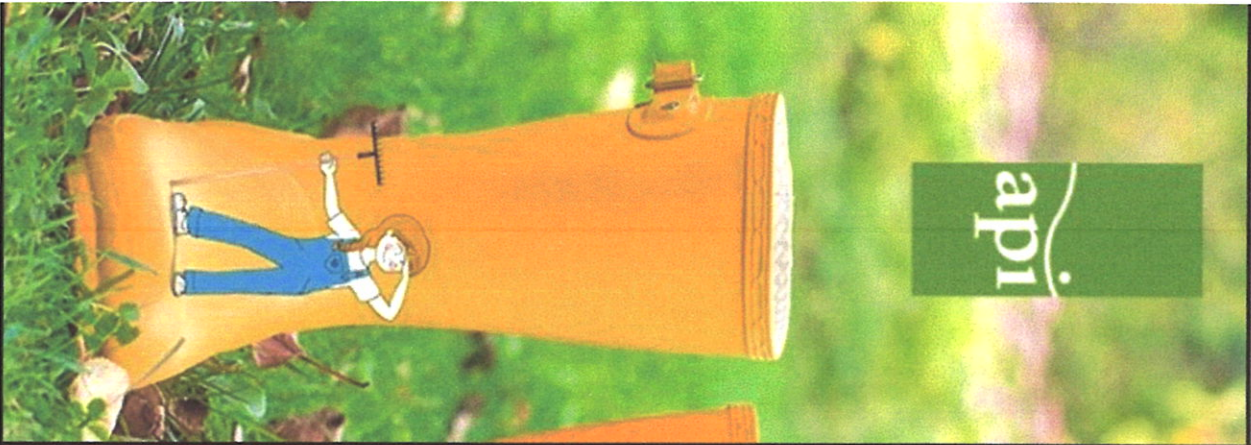
Plats	Ingrédients	Allergènes
, vermicelles multicolores	Vermicelle décoratif	
Aiguillettes de poulet FR	Aiguillette de poulet	
Brownie du chef au chocolat et noix	Noix, Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Margarine	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Chantilly	Chantilly	Lait
Marinade citron Gingembre	Huile, Miel, Curcuma, Cumin, Muscade, Cannelle, Paprika, Thym, Sel fin, Laurier	
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Riz Bio, asperges et parmesan façon risotto	Crème fraîche, Mozzarella, Sel fin, Poivre blanc, Oignon, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre, Riz long, Parmesan, Asperge	Gluten, Lait
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Sauce mayonnaise au curry doux	Mayonnaise, Curry	Oeufs, Sulfites

**MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2**  
Le 10/04/2026

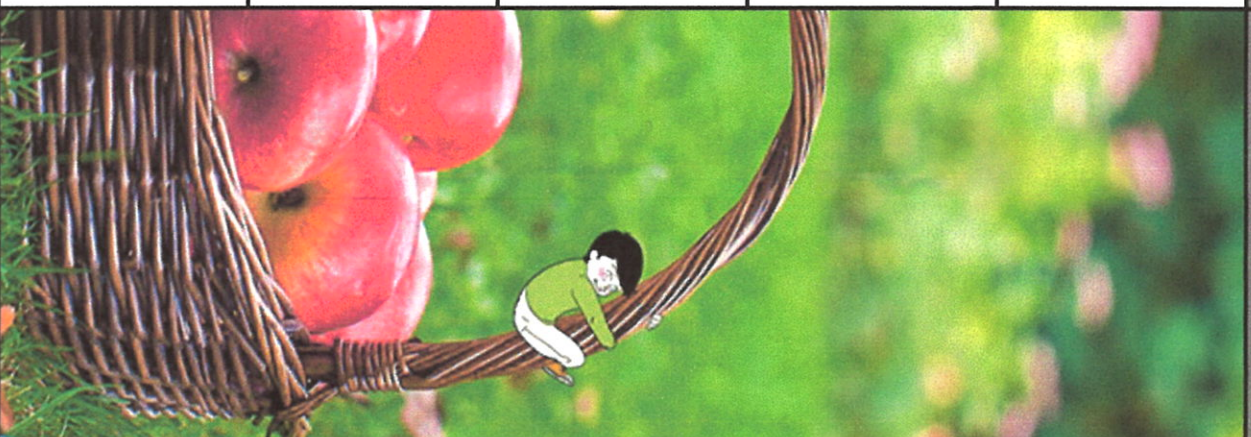
Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Brique de Lozère (Duo Lozère - 48 )	Fromage à pâte molle	Lait
Filet de Poisson pané MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Purée de pommes de terre et épinards	Epinard, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Rosette Label Rouge	Rosette	Lait
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]

**MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2**  
**Du 13/04/2026 au 17/04/2026**

Menu



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes Bio râpées <sup>100</sup> - Vinaigrette aux agrumes</p> <p>Sauté de porc <sup>100</sup> - Façon tajine</p> <p><b>Semoule Bio</b> <sup>100</sup> <sup>100</sup></p> <p><b>Emmental Bio</b> <sup>100</sup> <sup>100</sup></p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>Mélange de <b>coquillettes Bio</b> et maïs <sup>100</sup> - Vinaigrette persillée</p> <p>Rôti de dinde <sup>100</sup> - Sauce au jus</p> <p>Petits pois CE2</p> <p><b>Yaourt arôme (régional)</b> <sup>100</sup></p> <p>Pomme VER <sup>100</sup> <sup>100</sup></p>		<p><b>Salade verte Bio</b> <sup>100</sup> - Vinaigrette à l'échalote</p> <p>Hachis parmentier de boeuf (boeuf Français) <sup>100</sup></p> <p><b>Edam Bio</b> <sup>100</sup> <sup>100</sup></p> <p><b>Banane Bio</b> <sup>100</sup> <sup>100</sup></p>	<p><b>Betteraves Bio</b> <sup>100</sup> - Vinaigrette à l'ail</p> <p>Dahl de lentilles Bio <sup>100</sup> <sup>100</sup></p> <p><b>Riz Bio</b> <sup>100</sup> <sup>100</sup></p> <p>Coulommiers</p> <p>Liégeois chocolat</p>



**MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2**  
**Le 13/04/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes Bio râpées	Carotte	
Crème dessert à la vanille	Crème dessert	Lait
Emmental Bio	Emmental	Lait
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Sauté de porc	Sauté de porc	
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette aux agrumes	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau, Jus de fruits	Moutarde, Sulfites

**MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2**  
**Le 14/04/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Mélange de coquillettes Bio et maïs	Coquillettes, Échalote, Persil, Maïs, Sel fin	Gluten
Petits pois CE2	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Pomme VER	Pomme	
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten
Vinaigrette persillée	Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt arôme (régional)	Yaourt aromatisé	Lait

**MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2**  
**Le 16/04/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Edam Bio	Edam	Lait
Hachis parmentier de boeuf (boeuf Français)	Ail, Tomate, Échalote, Oignon, Persil, Sel fin, Purée PDT flocon, Chapelure, Eau, Egrené au boeuf	Gluten, Lait, Sulfites
Salade verte Bio	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette à l'échalote	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Échalote	Moutarde, Sulfites

**MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2**  
**Le 17/04/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Dahl de lentilles Bio	Lentille verte, Tomate, Lait de coco, Huile, Farine de blé, Oignon, Lentille corail, Brunoise de légumes	Céleri, Gluten
Liégeois chocolat	Liégeois	Lait, Soja
Riz Bio	Oignon, Sel fin, Huile, Riz long	
Vinaigrette à l'ail	Ail, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites