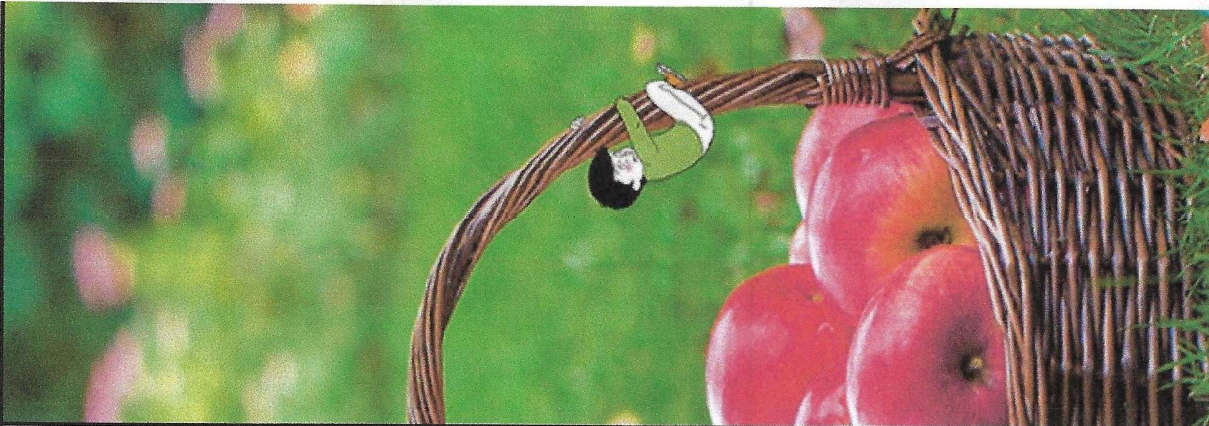


MONTFAUCON Restaurant scolaire Maternelle-2

Du 05/01/2026 au 09/01/2026

Menu



Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette Paupiette au veau FR - Sauce à la moutarde à l'ancienne Petits pois CE2 au jus Camembert Bio Pomme Bio	Lundi	
Carottes Bio râpées - Vinaigrette à l'huile d'olive Saucisse de porc (Languedoc Lozère) Lentilles Bio au jus Tomme de Lozère (Fromagerie RISSOAN) (régional) Crème dessert à la vanille	Mardi	
	Mercredi	
Oeuf dur - , mayonnaise Riz Bio, butternut et emmental Bio façon risotto Yaourt sucré vrac (régional) Poire	Jeudi	
Potage façon cultivateur (concentré) Rôti de dinde - Sauce façon blanquette Haricots verts Bio à l'ail Verre de lait Galette des rois	Vendredi	



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 Maternelle-2
Le 05/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Camembert Bio	Camembert	Lait
Paupiette au veau FR	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Petits pois CE2 au jus	Oignon, Petit pois, Persil, Poivre blanc, Sel fin, Huile, Eau	
Pomme Bio	Pomme	
Salade de pommes de terre, maïs	Maïs, Pomme de terre	
Sauce à la moutarde à l'ancienne	Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Huile, Eau, Farine de blé, Sel fin, Bouillon de légumes	Gluten, Moutarde, Sulfites
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

MONTFAUCON Restaurant scolaire Maternelle-2
Le 06/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes Bio râpées	Carotte	
Crème dessert à la vanille	Crème dessert	Lait
Lentilles Bio au jus	Lentille verte, Laurier, Thym, Sel fin, Huile, Oignon	
Saucisse de porc (Languedoc Lozère)	Saucisse de Toulouse	
Tomme de Lozere (Fromagerie RISSOAN) (régional)	Tomme	Lait
Vinaigrette à l'huile d'olive	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau, Huile	Moutarde, Sulfites

MONTFAUCON Restaurant scolaire Maternelle-2
Le 08/01/2026

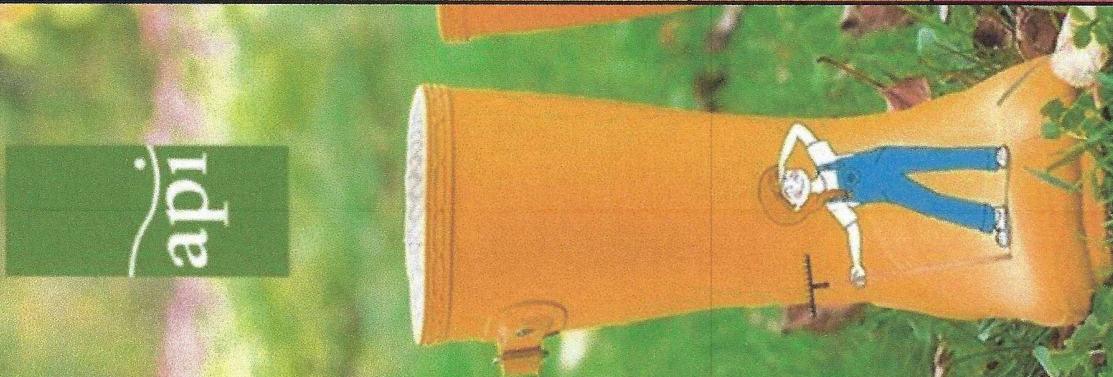
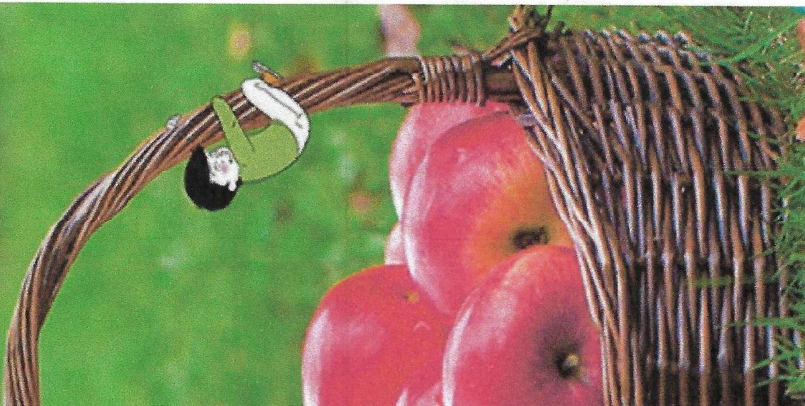
Plats	Ingrédients	Allergènes
, mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Poire	Poire	
Riz Bio, butternut et emmental Bio façon risotto	Crème fraîche, Mozzarella, Sel fin, Poivre blanc, Oignon, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre, Emmental, Riz long, Courge butternut	Gluten, Lait
Yaourt sucré vrac (régional)	Yaourt nature sucré	Lait

MONTFAUCON Restaurant scolaire Maternelle-2
Le 09/01/2026

Plats	Ingédients	Allergènes
		
Galette des rois	Galette des rois	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Haricots verts Bio à l'ail	Haricot vert, Sel fin, Huile, Ail, Eau	
Potage façon cultivateur (concentré)	Poivre blanc, Sel fin, Oignon, Purée PDT flocon, Céleri, Chou vert, Navet, Poireau, Carotte, Eau	Céleri, Lait, Sulfites
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Sauce façon blanquette	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait
Verre de lait	Lait de vache	Lait

MONTFAUCON Restaurant scolaire Maternelle-2 Du 12/01/2026 au 16/01/2026

Menu

	Lundi	Céleri râpé 🇫🇷 - Vinaigrette façon cocktail Croziflette au fromage Yaourt arôme (régional) 🇫🇷 Orange Bio 🇫🇷	
	Mardi	Taboulé d'hiver (semoule Bio) 🇫🇷 Rôti de porc artisanal VPF 🇫🇷 - Sauce au jus [REDACTED] 🇫🇷 Chou fleur CE2 persillé 🇫🇷 Saint Nectaire AOP 🇫🇷 Liégeois chocolat	
	Mercredi		
	Jeudi	Chou blanc râpé - Vinaigrette au sésame Bolognaise de boeuf 🇫🇷 [REDACTED] 🇫🇷 Fusilli Bio 🇫🇷 Emmental Bio râpé 🇫🇷 Compote fraîche pomme Bio mangue 🇫🇷	
	Vendredi	Cake du chef olives et fromage 🇫🇷 Filet de Poisson pané MSC 🇫🇷 Epinards à la vache qui rit Suisse sucré 🇫🇷 Kiwi 🇫🇷	

MONTFAUCON Restaurant scolaire Maternelle-2
Le 12/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Croziflette au fromage	Crozets, Fromage, Oignon, Eau, Lait de vache, Ail, Bouillon de légumes, Sel fin, Roux blanc	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Orange Bio	Orange	
Vinaigrette façon cocktail	Sel fin, Mayonnaise, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt arôme (régional)	Yaourt aromatisé	Lait

MONTFAUCON Restaurant scolaire Maternelle-2
Le 13/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chou fleur CE2 persillé	Chou fleur, Persil, Sel fin, Huile	
Liégeois chocolat	Liégeois	Lait, Soja
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Rôti de porc artisanal VPF	Rôti de porc	
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten
Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Semoule de blé, Concentré de fruit, Sel fin, Petit pois, Huile, Menthe, Carotte, Maïs, Eau, Curcuma	Gluten, Sulfites

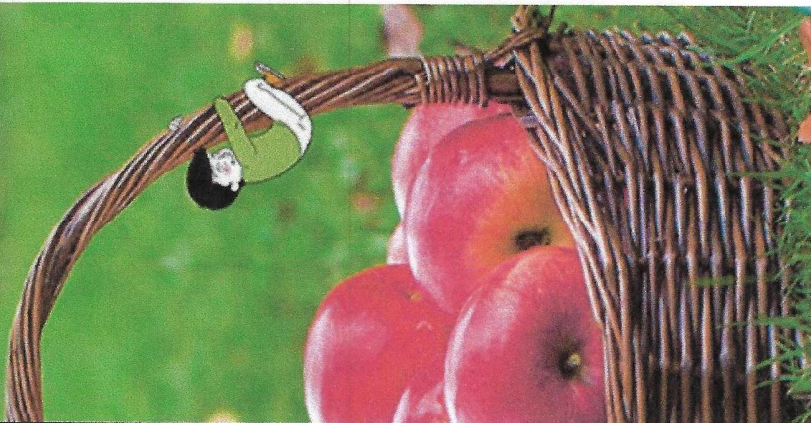
MONTFAUCON Restaurant scolaire Maternelle-2
Le 15/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Bolognaise de boeuf	Carotte, Tomate, Oignon, Egrené au boeuf, Sel fin, Sucre semoule, Mélanges d'épices, Huile, Farine de blé, Ail, Eau	Gluten
Chou blanc râpé	Chou blanc, Vinaigre de vin	Sulfites
Compote fraîche pomme Bio mangue	Pomme à compote, Concentré de fruit, Mangue	Sulfites
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Fusilli Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Vinaigrette au sésame	Sel fin, Sésame, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sésame, Sulfites

MONTFAUCON Restaurant scolaire Maternelle-2
Le 16/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cake du chef olives et fromage	Poivre blanc, Sel fin, Levure chimique/Bicarbonate, Persil, Huile, Olives vertes, Eau, Fromage, Tomate, Oeuf liquide entier, Farine de blé, Lait en poudre	Gluten, Lait, Oeufs
Epinards à la vache qui rit	Crème de fromage, Huile, Sel fin, Eau, Muscade, Lait en poudre, Farine de blé, Epinard	Gluten, Lait
Filet de Poisson pané MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Kiwi	Kiwi	
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait

MONTFAUCON Restaurant scolaire Maternelle-2 Du 19/01/2026 au 23/01/2026

Menu		
Lundi	Salade de blé, maïs et poivron - Vinaigrette Emincé de cuisse de poulet - Sauce champignons La Charlotte (Fromagerie RISSOAN) (lait vache et brebis) Pomme Bio	
Mardi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette aux agrumes Galette végétarienne du chef au boulgour Bio Haricots verts Bio à l'ail Mimolette Bio Flan nappé caramel	
Mercredi		
Jeu	Potage de potimarron (concentré) Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce curcuma Riz Bio créole Emmental Bio Banane Bio	
Vendredi	Salade verte Bio - Vinaigrette au balsamique Assiette de charcuteries (jambon, rosette, cervelas) Pommes de terre vapeur Fromage à raclette Cake du chef au chocolat	

MONTFAUCON Restaurant scolaire Maternelle-2
Le 19/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brocolis	Brocoli, Sel fin	
Emincé de cuisse de poulet	Emincé de poulet	Lait
La Charlette (Fromagerie RISSOAN) (lait vache et brebis)	Brie	Lait
Pomme Bio	Pomme	
Salade de blé, maïs et poivron	Maïs, Sel fin, Grains de blé, Huile, Eau, Poivron rouge, Poivron vert	Gluten
Sauce champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Huile, Farine de blé, Eau	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

MONTFAUCON Restaurant scolaire Maternelle-2
Le 20/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes Bio râpées	Carotte	
Flan nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Galette végétarienne du chef au boulgour Bio	Boulgour, Carotte, Oeuf liquide entier, Bouillon de légumes, Oignon, Tomate, Ail, Huile, Persil, Sel fin, Poivre blanc, Curry, Cumin, Eau, Pois chiche, Farine de blé	Céleri, Gluten, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Haricots verts Bio à l'ail	Haricot vert, Sel fin, Huile, Ail, Eau	
Mimolette Bio	Mimolette	Lait
Vinaigrette aux agrumes	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau, Jus de fruits	Moutarde, Sulfites

MONTFAUCON Restaurant scolaire Maternelle-2
Le 22/01/2026

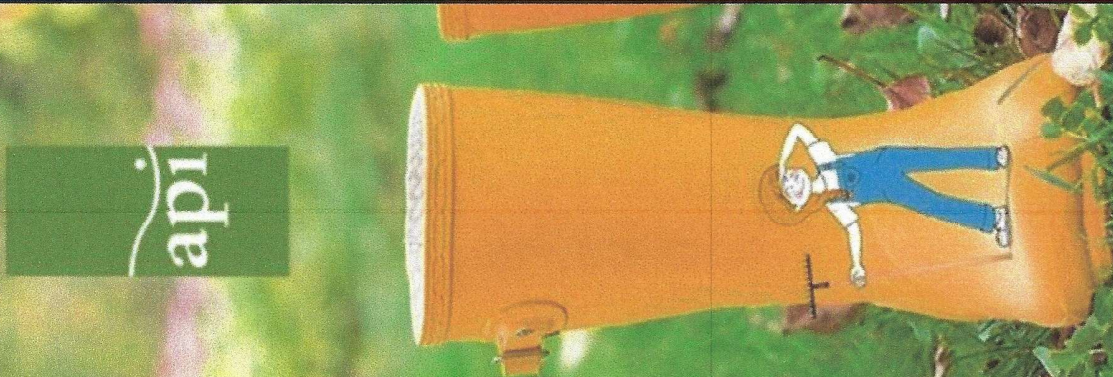
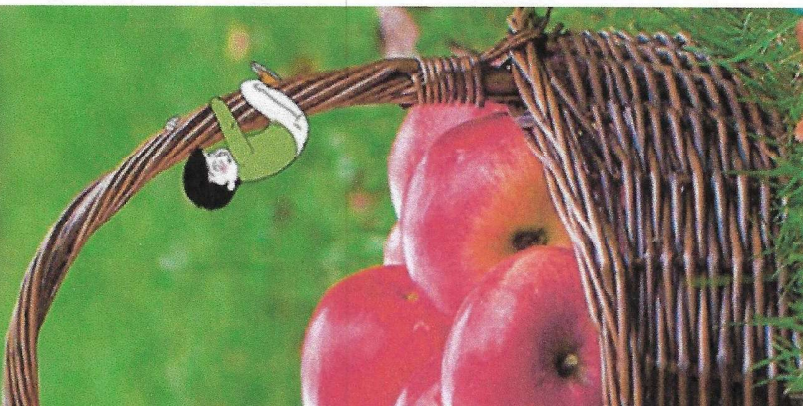
Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Emmental Bio	Emmental	Lait
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Potage de potimarron (concentré)	Carotte, Oignon, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau, Courge potiron	Lait, Sulfites
Riz Bio créole	Riz long, Sel fin	
Sauce curcuma	Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Curcuma, Huile, Eau, Farine de blé, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten

MONTFAUCON Restaurant scolaire Maternelle-2
Le 23/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Assiette de charcuteries (jambon , rosette, cervelas)	Jambon blanc, Rosette	Lait
Cake du chef au chocolat	Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Cacao, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Farine de blé, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Oeufs
Fromage à raclette	Raclette	Lait
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Salade verte Bio	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette au balsamique	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Vinaigrette	Moutarde, Sulfites

MONTFAUCON Restaurant scolaire Maternelle-2 Du 26/01/2026 au 30/01/2026

Menu

	Lundi	Chou rouge râpé 🇫🇷 - Vinaigrette aux pommes Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce diable Semoule Bio 🇫🇷 Cantal AOP 🇫🇷 Crème dessert au chocolat	
	Mardi	Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette Filet de lieu noir MSC 🇫🇷 - Sauce crème Carottes CE2 (certif. environnementale niv 2) 🇫🇷 Gouda Bio 🇫🇷 Poire	
	Mercredi		
	Jeudi	Clafoutis au fromage Steak haché au veau 🇫🇷 - Sauce aux épices Petits pois CE2 Suisse fruité Kiwi 🇫🇷	
	Vendredi	Céleri râpé 🇫🇷 - Sauce bulgare Pastachiches (Semoule de blé et farine de pois chiches) HVE sauce arrabiata Le Lozère (Duo Lozère-48) 🇫🇷 Compote fraîche pomme Bio ananas 🇫🇷	

MONTFAUCON Restaurant scolaire Maternelle-2
Le 26/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cantal AOP	Cantal	Lait
Chou rouge râpé	Chou rouge, Vinaigre de vin	Sulfites
Crème dessert au chocolat	Crème dessert	Lait, Soja
Sauce diable	Huile, Farine de blé, Ail, Échalote, Vinaigre de vin, Sucre semoule, Moutarde, Tabasco, Eau, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauté de porc	Sauté de porc	
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette aux pommes	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Pomme à compote, Eau	Moutarde, Sulfites

MONTFAUCON Restaurant scolaire Maternelle-2
Le 27/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes CE2 (certif. environnementale niv 2)	Oignon, Sel fin, Huile, Eau, Carotte	
Filet de lieu noir MSC	Lieu noir	Poissons
Gouda Bio	Gouda	Lait
Poire	Poire	
Salade de pommes de terre, oignons et cornichons	Oignon, Pomme de terre, Cornichon	Moutarde, Sulfites
Sauce crème	Crème fraîche, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Poivre blanc	Gluten, Lait
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

MONTFAUCON Restaurant scolaire Maternelle-2
Le 29/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Clafoutis au fromage	Oeuf liquide entier	Lait, Oeufs
Kiwi	Kiwi	
Petits pois CE2	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Sauce aux épices	Ail, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Mélanges d'épices, Huile, Eau	Gluten
Steak haché au veau	Burger au veau	Gluten, Soja
Suisse fruité	Fromage blanc	Lait

MONTFAUCON Restaurant scolaire Maternelle-2
Le 30/01/2026

Plats	Ingredients	Allergènes
Compote fraîche pomme Bio ananas	Ananas, Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Le Lozère (Duo Lozere-48)	Fromage à pâte molle	Lait
Pastachiches (Semoule de blé et farine de pois chiches) HVE sauce arrabiata	Sel fin, Farine de blé, Huile, Poivre blanc, Eau, Lait en poudre, Ail, Tomate, Bouillon de légumes, Basilic, Sel fin, Penne	Gluten, Lait
Sauce bulgare	Fromage blanc, Ciboulette, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites