

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Du 03/03/2025 au 07/03/2025

Menu

api

Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette à la framboise
Saucisse de porc (Languedoc Lozère)
Légumes du pot
Gouda Bio
Mousse au chocolat au lait

Mardi

Paté de campagne catalan (regional) - , cornichons
Pavé de merlu MSC - Sauce citron
Pommes de terre persillées
Yaourt sucré (Cimelait)
Beignet pomme

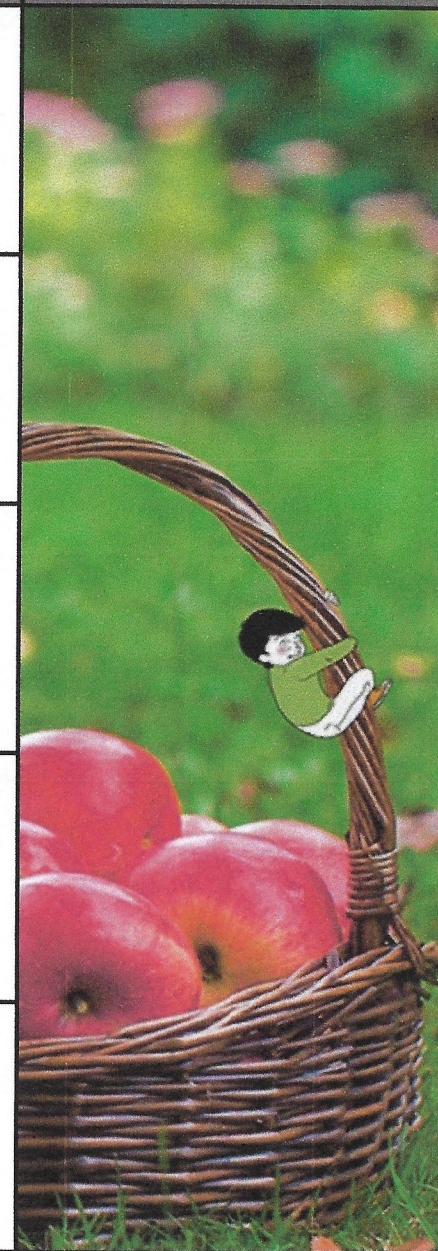
Mercredi

Jeudi

Oeuf dur - , mayonnaise
Dahl de **lentilles Bio**
Riz Bio Pilaf
Saint Nectaire AOP
Compote fraîche **pomme Bio** à la crème de marrons

Vendredi

Cake à l'emmental du chef
Cordon bleu de dinde FR
Petits pois au jus
Petit moulé nature
Kiwi Bio



MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 03/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Légumes du pot	Pomme de terre, Eau, Sel fin, Navet, Carotte, Poireau, Chou de Bruxelles	Céleri
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Saucisse de porc (Languedoc Lozère)	Saucisse de Toulouse	
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Vinaigrette à la framboise	Framboise, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de framboise, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 04/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
Beignet pomme	Beignet	Gluten, Lait, Oeufs
Paté de campagne catalan (regional)	Pâté de campagne	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
Pommes de terre persillées	Persil, Sel fin, Pomme de terre	
Sauce citron	Crème fraîche, Farine de blé, Concentré de fruit, Huile, Eau	Gluten, Lait, Sulfites
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Yaourt sucré (Cimelait)	Yaourt nature sucré	Lait

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 06/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
, mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Compote fraîche pomme Bio à la crème de marrons	Pomme à compote, Concentré de fruit, Crème de marrons	Sulfites
Dahl de lentilles Bio	Lentille verte, Tomate, Lait de coco, Huile, Farine de blé, Oignon, Lentille corail	Gluten
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait











MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 07/03/2025

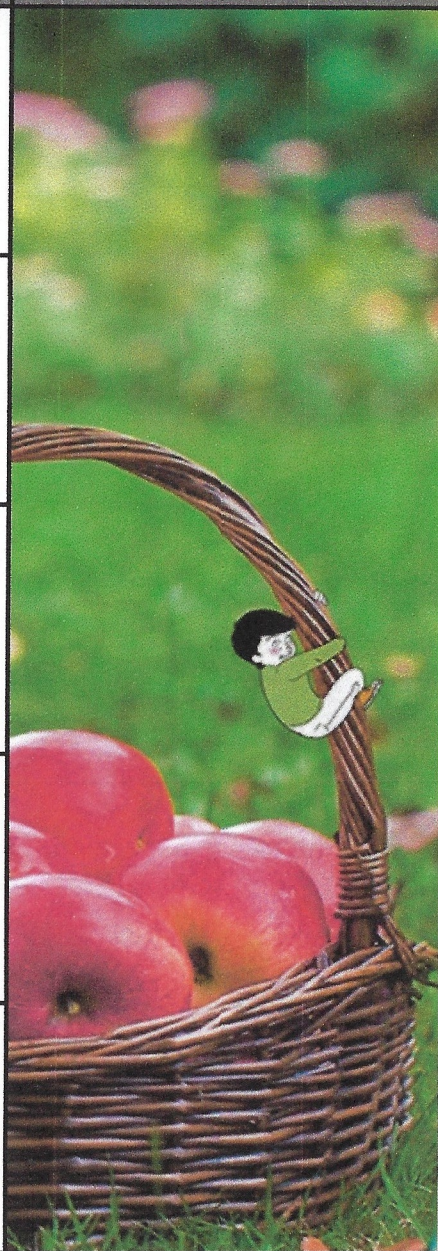
Plats	Ingrédients	Allergènes
Cake à l'emmental du chef	Poivre blanc, Sel fin, Levure chimique/Bicarbonate, Persil, Huile, Tomate, Oeuf liquide entier, Fromage, Farine de blé, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Oeufs
Cordon bleu de dinde FR	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Kiwi Bio	Kiwi	
Petit moulé nature	Spécialité fromagère	Lait
Petits pois au jus	Oignon, Petit pois, Persil, Poivre blanc, Sel fin, Huile, Eau	
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Du 10/03/2025 au 14/03/2025

Menu



Lundi	<p>Salade de pommes de terre, maïs et olives - Vinaigrette Emincé de cuisse de poulet  - Sauce chasseur [Redacted]</p> <p>Haricots verts Bio à l'échalote  Biscuit Sablé local (Sommières-30) Compote fraîche pomme Bio framboise  </p>
Mardi	<p>Chou fleur - Vinaigrette persillée Jambon blanc Label Rouge  [Redacted]</p> <p>Coquillettes Bio  Emmental Bio râpé  Banane Bio </p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Radis rose râpé - Sauce bulgare Hachis parmentier à la purée de betteraves Bio  [Redacted]</p> <p>Yaourt framboise  Gâteau du chef aux pralines roses </p>
Vendredi	<p>Salade verte (Hérault) - Vinaigrette Tarte Butternut Comte AOP Riz Bio  Suisse sucré Pomme (Vallée de l'Hérault) </p>



MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 10/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Biscuit Sablé local (Sommieres-30)	Biscuit sablé	Gluten, Lait, Oeufs
Compote fraîche pomme Bio framboise	Pomme à compote, Framboise, Concentré de fruit	Sulfites
Emincé de cuisse de poulet	Emincé de poulet	Lait
Haricots verts Bio à l'échalote	Échalote, Haricot vert, Sel fin, Huile, Eau	
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Salade de pommes de terre, maïs et olives	Maïs, Pomme de terre, Olives noires	
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 11/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Chou fleur	Chou fleur	
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Jambon blanc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Vinaigrette persillée	Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 13/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Gâteau du chef aux pralines roses	Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonat, Huile, Fromage blanc, Praline et praliné	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Hachis parmentier à la purée de betteraves Bio	Ail, Purée PDT flocon, Chapelure, Eau, Tomate, Échalote, Oignon, Egrené au boeuf, Persil, Sel fin, Poivre blanc, Betterave	Gluten, Lait, Sulfites
Radis rose râpé	Radis	
Sauce bulgare	Fromage blanc, Ciboulette, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites
Yaourt framboise	Yaourt aux fruits	Lait

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 14/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Pomme (Vallée de l'Hérault)	Pomme	
Riz Bio	Oignon, Sel fin, Huile, Riz long	
Salade verte (Hérault)	Salade batavia	
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Tarte Butternut Comte AOP	Tarte salée	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Du 17/03/2025 au 21/03/2025

Menu

api

Lundi

Potage Bio façon cultivateur 
Sauté de **porc (régional)**   - Sauce moutarde
Petits pois au jus
Emmental Bio 
Mousse au chocolat au lait

Mardi

Paté de campagne catalan (regional)  - , cornichons
Boulettes au boeuf  - Façon Strogonoff
Carottes HVE (locales) persillées
Yaourt sucré (Cimelait) 
Pomme (Vallée de l'Hérault) 

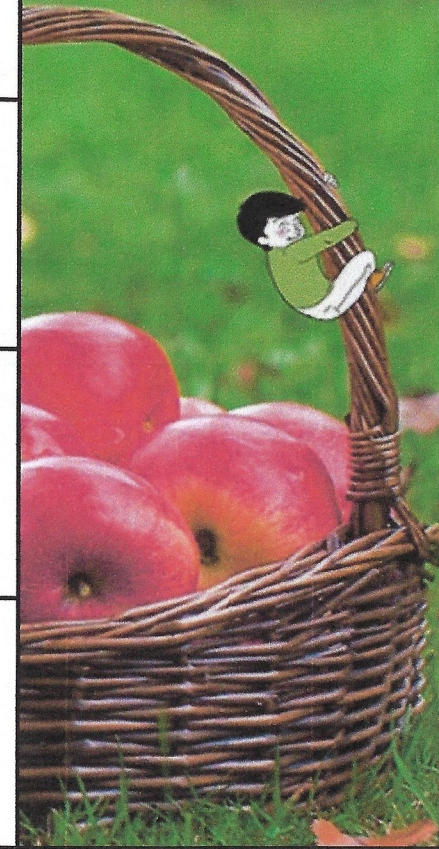
Mercredi

Jeudi

Carottes râpées locales (Mauguio 34)  - Vinaigrette à l'orange
Tortillas de pommes de terre et **emmental Bio** 
Brique de Lozère (Duo Lozère - 48) 
Kiwi Bio 

Vendredi

Salade vitaminée - Vinaigrette
Curry de poisson aux carottes 
Semoule Bio 
Crème anglaise
Gâteau au chocolat du chef 



MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 17/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Emmental Bio	Emmental	Lait
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Petits pois au jus	Oignon, Petit pois, Persil, Poivre blanc, Sel fin, Huile, Eau	
Potage Bio façon cultivateur	Sel fin, Oignon, Purée PDT flocon, Céleri, Chou vert, Navet, Carotte, Eau, Poireau	Céleri, Lait, Sulfites
Sauce moutarde	Sel fin, Farine de blé, Moutarde, Huile, Eau, Oignon, Carotte	Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauté de porc (régional)	Sauté de porc	

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 18/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Boulettes au boeuf	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Carottes HVE (locales) persillées	Carotte, Oignon, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Façon Stroganoff	Tomate, Échalote, Crème fraîche, Champignon de Paris, Paprika, Huile, Eau, Farine de blé, Sel fin	Gluten, Lait
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Paté de campagne catalan (regional)	Pâté de campagne	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Pomme (Vallée de l'Hérault)	Pomme	
Yaourt sucré (Cimelait)	Yaourt nature sucré	Lait

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 20/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brique de Lozère (Duo Lozère - 48)	Fromage à pâte molle	Lait
Carottes râpées locales (Mauguio 34)	Carotte	
Kiwi Bio	Kiwi	
Tortillas de pommes de terre et emmental Bio	Sel fin, Emmental, Oignon, Oeuf liquide entier, Pomme de terre, Graisse Démoulage	Lait, Oeufs
Vinaigrette à l'orange	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites






MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 21/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
Curry de poisson aux carottes	Carotte, Sel fin, Curry, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Farine de blé, Tomate, Eau	Gluten, Poissons, Sulfites
Gâteau au chocolat du chef	Fromage blanc, Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Levure chimique/Bicarbonate, Huile	Gluten, Lait, Oeufs
Salade vitaminée	Carotte, Maïs, Haricot mungo germé	Soja
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites






MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Du 24/03/2025 au 28/03/2025

Menu

Lundi

Mélange de **carotte et chou râpé**  - Sauce façon remoulade
Saucisse de porc (Languedoc Lozère)  
Haricots blanc à la tomate
La Charlette (Fromagerie RISSOAN) (lait vache et brebis) 
Orange Bio 

Mardi


Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) 
Rôti de dinde  - Sauce Marengo
Haricots verts Bio persillés 
Yaourt sucré (Cimelait) 
Banane Bio 

Mercredi

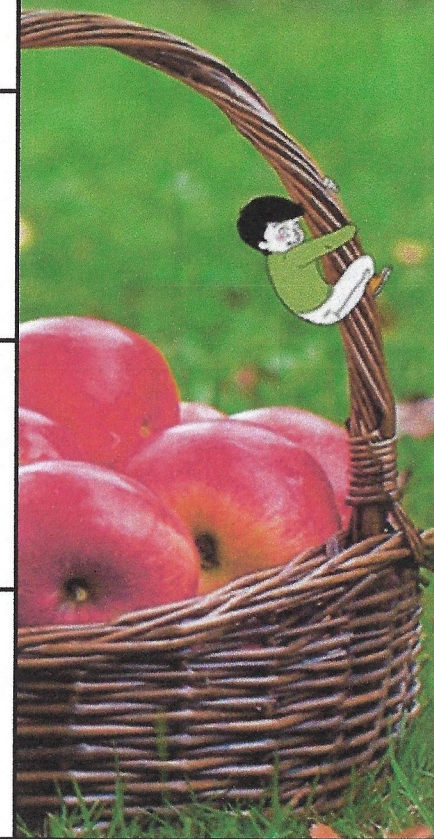
Jeudi

Concombre - Sauce bulgare
Bolognaise de **lentilles Bio** 
Spaghetti
Emmental Bio râpé 
Compote fraîche **pomme Bio** vanille  

Vendredi

Rosette - , cornichons
Brandade de colin MSC
Suisse fruité
Tarte au fromage blanc du chef 

api



MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 24/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Haricots blanc à la tomate	Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Lingot du nord	Gluten
La Charlette (Fromagerie RISSOAN) (lait vache et brebis)	Brie	Lait
Mélange de carotte et chou râpé	Carotte, Chou blanc, Persil	
Orange Bio	Orange	
Sauce façon remoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Saucisse de porc (Languedoc Lozère)	Saucisse de Toulouse	
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 25/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Semoule de blé, Concentré de fruit, Sel fin, Petit pois, Huile, Menthe, Carotte, Maïs, Eau	Gluten, Sulfites
Yaourt sucré (Cimelait)	Yaourt nature sucré	Lait

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 27/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bolognaise de lentilles Bio	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	Céleri
Compote fraîche pomme Bio vanille	Pomme à compote, Concentré de fruit, Arôme	Sulfites
Concombre	Concombre	
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Sauce bulgare	Fromage blanc, Ciboulette, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites
Spaghetti	Sel fin, Huile, Spaghettis	Gluten

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 28/03/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfités
Brandade de colin MSC	Ail, Persil, Sel fin, Échalote, Chapelure, Fumet de poisson, Tomate, Oignon, Colin d'Alaska, Purée PDT flocon, Eau	Gluten, Lait, Poissons, Sulfités
Rosette	Rosette	Lait
Suisse fruité	Fromage blanc	Lait
Tarte au fromage blanc du chef	Oeuf liquide entier, Fromage blanc, Sucre semoule, Farine de blé, Fond de tarte brisée	Gluten, Lait, Oeufs