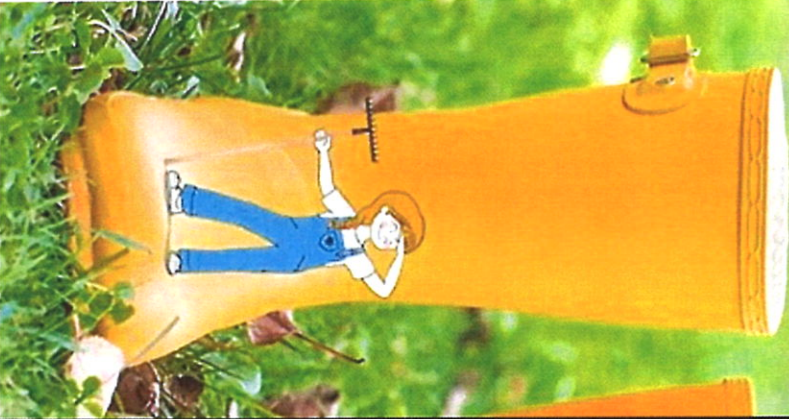


MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2

Du 09/03/2026 au 13/03/2026

Menu

 		
Lundi	Céleri râpé 🥕 - Sauce façon remoulade Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce napolitaine [REDACTED] 🇫🇷 Semoule Bio 🇫🇷 La Charlette (Fromagerie RISSOAN) (lait vache et brebis) 🇫🇷 Kiwi Bio 🇫🇷	
Mardi	Salade verte Bio 🇫🇷 - Vinaigrette au balsamique Tortillas de pommes de terre et emmental Bio 🇫🇷 Tomme noire IGP 🇫🇷 Crème dessert à la vanille	
Mercredi		
Jeudi	Potage façon cultivateur (concentré) Bolognaise de boeuf 🇫🇷 [REDACTED] 🇫🇷 Macaronis Bio 🇫🇷 Emmental Bio râpé 🇫🇷 Mandarine	
Vendredi	Salade de blé Bio et mimolette 🇫🇷 - Vinaigrette Filet de limande MSC - Sauce au curry doux Haricots verts Bio persillés 🇫🇷 Suisse sucré Gâteau du chef au speculoos 🇫🇷	

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 09/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
mincé de cuisse de poulet	Emincé de poulet	Lait
kiwi Bio	Kiwi	
à Charlette (Fromagerie RISSOAN) (lait ache et brebis)	Brie	Lait
Farfalle de la mer	Oignon, Moule, Champignon de Paris, Farine de blé, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Mollusques, Poissons
auce façon remoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
auce napolitaine	Basilic, Carotte, Tomate, Oignon, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Huile, Eau, Sel fin, Poivre blanc	Gluten
semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 10/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crème dessert à la vanille	Crème dessert	Lait
salade verte Bio	Salade et mélange de salade	
Tomme noire IGP	Tomme	Lait
Portillias de pommes de terre et emmental Bio	Sel fin, Emmental, Oignon, Oeuf liquide entier, Pomme de terre, Graisse Démoulage	Lait, Oeufs
Vinaigrette au balsamique	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Vinaigrette	Moutarde, Sulfites

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 12/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boeuf à la bordelaise	Tomate, Oignon, Fumet de poisson, Thon au naturel, Farine de blé, Huile, Carotte, Sel fin, semoule, Sel fin, Ail, Eau, Mélanges d'épices	Gluten, Lait, Poissons
Boeuf à la bordelaise	Carotte, Tomate, Oignon, Egrené au boeuf, Sel fin, Sucre semoule, Mélanges d'épices, Huile, Farine de blé, Ail, Eau	Gluten
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Macaronis Bio	Sel fin, Macaronis, Huile	Gluten
Mandarines	Mandarines	
Choucroute façon cultivateur (concentré)	Poivre blanc, Sel fin, Oignon, Purée PDT flocon, Céleri, Chou vert, Navet, Poireau, Carotte, Eau	Céleri, Lait, Sulfites

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 13/03/2026

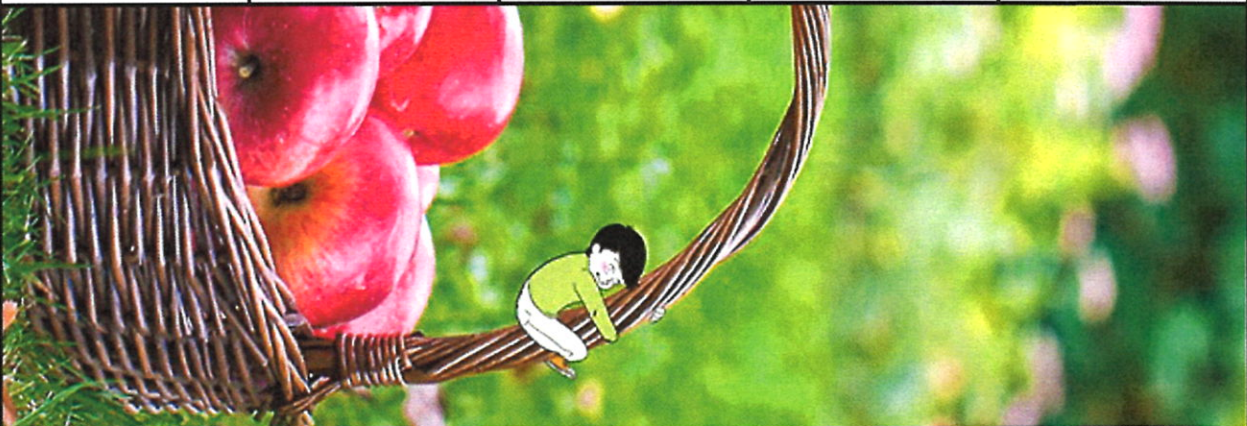
Plats	Ingrédients	Allergènes
filet de limande MSC	Limande	Poissons
château du chef au speculoos	Fromage blanc, Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Speculoos, Huile	Gluten, Lait, Oeufs
haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
salade de blé BIO et mimolette	Sel fin, Huile, Eau, Mimolette, Persil, Grains de blé	Gluten, Lait
sauce au curry doux	Tomate, Oignon, Sel fin, Curry, Farine de blé, Huile, Eau	Gluten, Sulfites
crème sucrée	Fromage blanc	Lait
mayonnaise	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

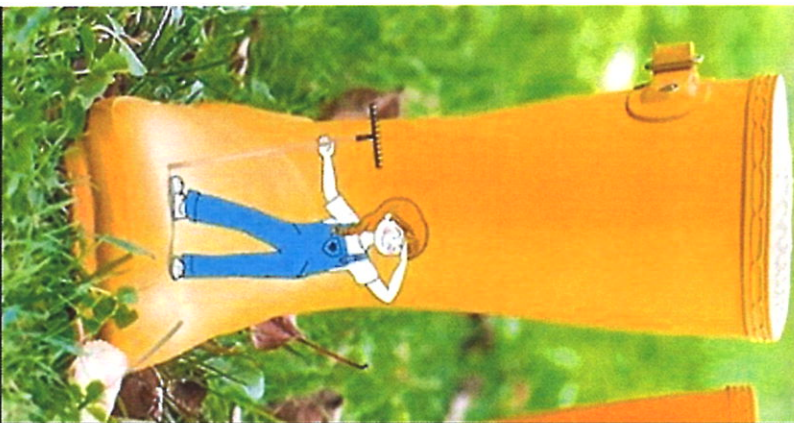
MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2

Du 16/03/2026 au 20/03/2026

Repas Irlandais : Jeudi 19 Mars

Menu

Menu		
Lundi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette ciboulette Chili sin carne, haricots rouges Bio Riz Bio Cantal AOP Flan au chocolat	
Mardi	Taboulé d'hiver (semoule Bio) Poisson blanc meunière MSC Gratin de chou fleur CE2 béchamel Edam Bio Orange Bio	
Mercredi		
Jeudi	Salade verte Bio - Vinaigrette Caesar (concentré) Le Coodle Crème anglaise Pudding aux pépites de chocolat	
Vendredi	Mélange de fusilli Bio, tomate, mais et cornichon - Vinaigrette persillée Paupiette au veau FR - Sauce au jus Carottes CE2 (certif. environnementale niv 2) Yaourt Bio sucré Kiwi Bio	



MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 16/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cantal AOP	Cantal	Lait
Carottes Bio râpées	Carotte	
Chili sin carne, haricots rouges Bio	Mélanges d'épices, Sucre semoule, Sel fin, Farine de blé, Huile, Ail, Tomate, Oignon, Carotte, Poivron mélange, Tomate, Maïs, Haricot rouge, Eau	Céleri, Gluten, Sésame
Flan au chocolat	Flan nappé/lait gélifié	Lait
Frites Bio	Oignon, Sel fin, Huile, Riz long	
Salade vinaigrette ciboulette	Ciboulette, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 17/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Edam Bio	Edam	Lait
Gratin de chou fleur CE2 béchamel	Fromage, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Poivre blanc, Muscade, Chou fleur	Gluten, Lait
Orange Bio	Orange	
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Sablés d'hiver (semoule Bio)	Semoule de blé, Concentré de fruit, Sel fin, Petit pois, Huile, Menthe, Carotte, Maïs, Eau, Curcuma, Bouillon de légumes	Gluten, Sulfites

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 19/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
Suppée Coodle	Bouillon de légumes, Sel fin, Eau, Oignon, Saucisse, Pomme de terre	
Suppée de poisson et pommes de terre	Colin d'Alaska, Bouillon de légumes, Pomme de terre, Oignon, Sel fin	Poissons
Crêpes aux pépites de chocolat	Sucre cristal, Oeuf liquide entier, Lait en poudre, Chocolat noir, Pain de mie	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Salade verte Bio	Salade et mélange de salade	
Salade vinaigrette Caesar (concentré)	Sel fin, Huile, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Sauce anglaise, Parmesan, Ail, Eau	Gluten, Lait, Moutarde, Poissons, Sulfites

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 20/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
-------	-------------	------------

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes CE2 (certif. environnementale niv 2)	Oignon, Sel fin, Huile, Eau, Carotte	
Kiwi Bio	Kiwi	
Mélange de fusilli Bio, tomate, mais et cornichon	Torti, Huile, Sel fin, Cornichon	Gluten
Spécialité fromagère	Fromage fondu	Gluten, Lait, Œufs
Paupiette au veau FR	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Salade vinaigrette persillée	Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt Bio sucré	Yaourt nature sucré	Lait

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2

Du 23/03/2026 au 27/03/2026

Menu		
Lundi	Salade de pommes de terre Bio et maïs Bio - Vinaigrette Sauté de dinde FR - Sauce normande Petits pois CE2 Saint Môret Bio Pomme VER	
Mardi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette au xérès Jambon blanc issu de porc Label Rouge - , ketchup Coquillettes Bio Emmental Bio râpé Flan nappé caramel	
Mercredi		
Jeudi	Taboulé de lentilles corail Bio - Vinaigrette Omelette du chef au fromage Épinards à la Béchamel Yaourt sucré vrac (régional) Banane Bio	
Vendredi	Pâté de campagne catalan (régional) - , cornichons Filet de lieu noir MSC tomate au four Blé pilaf Mimiolette Bio Compote fraîche pomme Bio fraise	



MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 23/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
etits pois CE2	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
omme VER	Pomme	
Quenelle	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
aint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
alade de pommes de terre Bio et maïs	Maïs, Pomme de terre	
auce normande	Farine de blé, Bouillon de légumes, Huile, Eau, Pomme, Crème fraîche	Gluten, Lait
auté de dinde FR	Sauté de dinde	
'inaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 24/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
ketchup	Ketchup	Céleri, Moutarde, Sulfites
arottes Bio râpées	Carotte	
oquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
mmental Bio râpé	Emmental	Lait
Salade	Salade	Gluten
lan nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
ambon blanc issu de porc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
'inaigrette au xérès	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Vinaigre de Xérès, Eau	Moutarde, Sulfites

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 26/03/2026

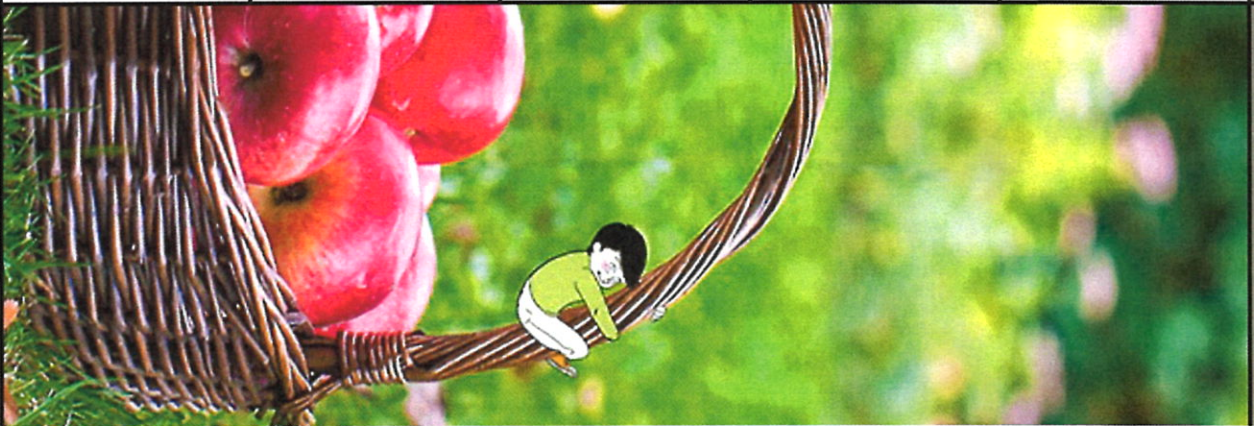
Plats	Ingrédients	Allergènes
anane Bio	Banane	
omelette du chef au fromage	Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Fromage, Lait de vache	Lait, Oeufs
aboulé de lentilles corail Bio	Lentille corail, Maïs, Tomate, Petit pois, Échalote, Menthe, Concentré de fruit, Huile, Sel fin, Poivre blanc	
'inaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
aourt sucré vrac (régional)	Yaourt nature sucré	Lait
pinards à la Béchamel	Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade, Epinard	Gluten, Lait

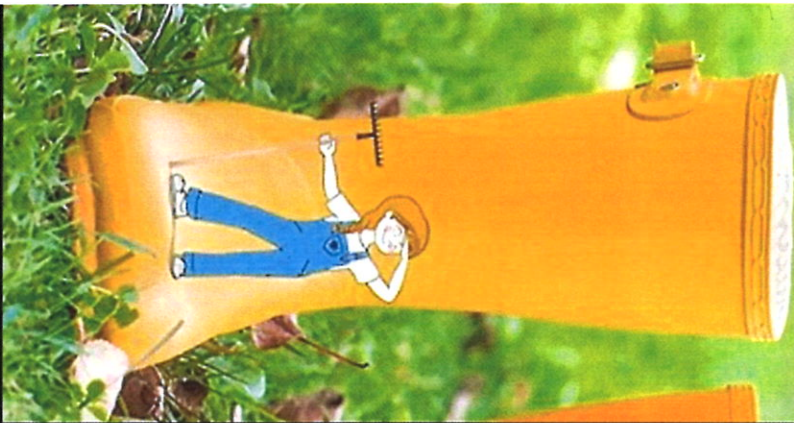
MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 27/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
ilé pilaf	Oignon, Sel fin, Grains de blé, Huile	Gluten
ompote fraîche pomme Bio fraise	Fraise, Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
ilet de lieu noir MSC tomate au four	Tomate, Herbes de provence, Huile, Lieu noir	Poissons
fimolette Bio	Mimolette	Lait
oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
até de campagne catalan (regional)	Pâté de campagne	Moutarde, Oeufs, Sulfites
auce Andalouse (mayonnaise aux épices)	Mayonnaise, Paprika, Tomate, Poivron mélange, Concentré de fruit, Piment espelette, Sel fin	Moutarde, Oeufs, Sulfites

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2

Du 30/03/2026 au 03/04/2026

Menu		
Lundi	Chou blanc râpé - Vinaigrette au curry doux Boulettes au boeuf - Sauce tomate Spaghetti Camembert Bio Liégeois chocolat	
Mardi	Betteraves Bio - Vinaigrette à la framboise Paëlla végétarienne au riz Bio Gouda Bio Pomme Bio	
Mercredi		
Jeudi	Tarte du chef à la mimolette Rôti de porc artisanal VPF - Sauce au miel et aux épices Pommelette xuriver au fromage Chou fleur CEZ persillé Suisse fruité Kiwi Bio	
Vendredi	Salade verte Bio - Vinaigrette à l'huile d'olive Filet de saumon MSC - Sauce aneth Haricots verts Bio à l'ail Cantal AOP Beignet chocolat noisette	



MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 30/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
oulettes au boeuf	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
oulettes tomate mozzarella	Boulette végétale	Gluten, Lait
Camembert Bio	Camembert	Lait
Chou blanc râpé	Chou blanc, Vinaigre de vin	Sulfites
Liégeois chocolat	Liégeois	Lait, Soja
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Spaghetti	Sel fin, Huile, Spaghettis	Gluten, Oeufs
Vinaigrette au curry doux	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Curry, Eau	Moutarde, Sulfites

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 31/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Salade végétarienne au riz Bio	Ail, Riz d'or, Petit pois, Tomate, Brunoise de légumes, Riz long, Sel fin, Poivre blanc, Champignon de Paris, Pois chiche	Céleri
Pomme Bio	Pomme	
Vinaigrette à la framboise	Framboise, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de framboise, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 02/04/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chou fleur CE2 persillé	Chou fleur, Persil, Sel fin, Huile	
Kiwi Bio	Kiwi	
Mimolette du chef au fromage	Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Fromage, Lait de vache	Lait, Oeufs
Rôti de porc artisanal VPF	Rôti de porc	
Sauce au miel et aux épices	Oignon, Sel fin, Cannelle, Miel, Huile, Eau, Farine de blé	Gluten
Crème fruitée	Fromage blanc	Lait
Tarte du chef à la mimolette	Poivre blanc, Sel fin, Farine de blé, Oeuf liquide entier, Fond de tarte brisée, Huile, Eau, Lait en poudre, Mimolette	Gluten, Lait, Oeufs

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 03/04/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignet chocolat noisette	Beignet	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Cantal AOP	Cantal	Lait
Filet de saumon MSC	Saumon	Poissons
Haricots verts Bio à l'ail	Haricot vert, Sel fin, Huile, Ail, Eau	
Salade verte Bio	Salade et mélange de salade	
Sauce aneth	Aneth, Crème fraîche, Sel fin, Farine de blé, Concentré de fruit, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Sulfites
Vinaigrette à l'huile d'olive	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Huile	Moutarde, Sulfites