ECOLE MONTFAUCON primaires
Du 09/11/2026 au 13/11/2026



	Menu
Lundi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Rôti de dinde CE2 - Sauce au jus [redacted] Purée de pommes de terre et potimarron Pont l'Evêque AOP Clémentine
Mardi	Chou rouge râpé - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Curry doux de carottes et pois chiche Riz de Camargue IGP pilaf **Edam Bio** Crème dessert chocolat HVE **au lait de la ferme Chambon**
Mercredi	
Jeudi	Potage de potimarron (concentré) Croziflette aux lardons de porc [redacted] Suisse sucré **Pomme Bio**
Vendredi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge [redacted] Dos de colin d'Alaska MSC - Sauce napolitaine Épinards à la Béchamel Yaourt nature **Bio** du GAEC de la Grange Éclair au chocolat



Origine France · Produit labellisé · Bio · **Régional** · Plat signature

Tous nos menus sontsuceptibles de modifications suivant nos approvisionnements.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

ECOLE MONTFAUCON primaires
Le 09/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Clémentine	Clémentine	
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Pont l'Evêque AOP	Pont l'Evêque	Lait
Purée de pommes de terre et potimarron	Carotte, Courge potimarron, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Rôti de dinde CE2	Rôti de dinde	
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten
[redacted]	[redacted]	[redacted]
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
[redacted]	[redacted]	[redacted]

ECOLE MONTFAUCON primaires
Le 10/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chou rouge râpé	Chou rouge, Vinaigre de vin	Sulfites
Crème dessert chocolat HVE au lait de la ferme Chambon	Crème dessert	Lait
Curry doux de carottes et pois chiche	Ail, Sel fin, Farine de blé, Huile, Oignon, Tomate, Carotte, Pois chiche, Curry	Gluten, Moutarde, Sulfites
Edam Bio	Edam	Lait
Riz de Camargue IGP pilaf	Oignon, Sel fin, Huile, Eau, Riz de Camargue	
Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Sel fin, Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

ECOLE MONTFAUCON primaires
Le 12/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
[redacted]	[redacted]	[redacted]
Croziflette aux lardons de porc	Crozets, Lardons, Oignon, Fromage à tartiflette, Base sce Béchamel, Eau	Gluten, Lait, Oeufs
Pomme Bio	Pomme	
Potage de potimarron (concentré)	Carotte, Oignon, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau, Courge potiron	Lait, Sulfites
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait

ECOLE MONTFAUCON primaires
Le 13/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Dos de colin d'Alaska MSC	Colin	Poissons
Pâté de campagne issu de porc Label Rouge	Pâté de campagne	Gluten, Lait, Oeufs
Sauce napolitaine	Basilic, Carotte, Sauce tomate, Tomate, Oignon, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Lait, Poissons
[redacted]	[redacted]	[redacted]
Yaourt nature Bio du GAEC de la Grange	Yaourt nature	Lait
Éclair au chocolat	Eclair	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Épinards à la Béchamel	Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade, Epinard	Gluten, Lait

ECOLE MONTFAUCON primaires
Du 16/11/2026 au 20/11/2026



	Menu
Lundi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Filet de colin d'Alaska MSC - Façon tajine **Semoule Bio** Tomme noire IGP Flan à la vanille
Mardi	Salade iceberg Vinaigrette au xérès **Saucisse de Toulouse** [redacted] Petits pois CE2 au bouillon Yaourt nature **Bio** de la laiterie **CARRIER** Poire
Mercredi	
Jeudi	Salade de coquillettes Bio, maïs et emmental - Vinaigrette Omelette du chef (MEA) **Haricots verts Bio** persillés Cantal AOP Clémentine
Vendredi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Paupiette au veau FR - Sauce paprika [redacted] Boulgour Suisse fruité Gâteau du chef au speculoos



Produit labellisé **Bio** **Régional** Origine France Plat signature

Tous nos menus sontsuceptibles de modifications suivant nos approvisionnements.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

ECOLE MONTFAUCON primaires
Le 16/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Façon tajine	Huile, Farine de blé, Bouillon de légumes, Fumet de poisson, Curry, Tomate, Raisin, Abricot, Eau, Sel fin	Céleri, Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin	Poissons
Flan à la vanille	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Sauce façon remoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Tomme noire IGP	Tomme	Lait

ECOLE MONTFAUCON primaires
Le 17/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Petits pois CE2 au bouillon	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Poire	Poire	
Salade iceberg	Salade iceberg	
Saucisse de Toulouse	Saucisse de Toulouse	
[redacted]	[redacted]	[redacted]
Vinaigrette au xérès	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Vinaigre de Xérès, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt nature Bio de la laiterie CARRIER	Yaourt nature	Lait

ECOLE MONTFAUCON primaires
Le 19/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cantal AOP	Cantal	Lait
Clémentine	Clémentine	
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Omelette du chef (MEA)	Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Lait de vache	Lait, Oeufs
Salade de coquillettes Bio, maïs et emmental	Coquillettes, Emmental, Maïs, Ciboulette	Gluten, Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

ECOLE MONTFAUCON primaires
Le 20/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulgour	Sel fin, Boulgour, Huile	Gluten
[redacted]	[redacted]	[redacted]
Gâteau du chef au speculoos	Fromage blanc, Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Speculoos, Huile	Gluten, Lait, Oeufs
Paupiette au veau FR	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
[redacted]	[redacted]	[redacted]
Sauce paprika	Ail, Tomate, Oignon, Paprika, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
Suisse fruité	Fromage blanc	Lait
Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Sel fin, Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

ECOLE MONTFAUCON primaires
Du 23/11/2026 au 27/11/2026



	Menu
Lundi	Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette au fromage frais régional (Papilles d'Ardèche) Boulettes au boeuf - Sauce aux oignons [redacted] Gratin de butternut Yaourt nature **Bio** du GAEC de la Grange **Banane Bio**
Mardi	Endives Vinaigrette aux agrumes Raviolini au fromage, sauce tomate Yaourt arôme abricot **au lait de la ferme des Ayguees** Clémentine
Mercredi	
Jeudi	Velouté de potimarron aux 4 épices - , oignons frits - , croûtons nature Jambon blanc issu de porc Label Rouge [redacted] **Coquillettes Bio** **Emmental Bio** râpé Poire
Vendredi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette à l'échalote Filet de Poisson pané MSC Gratin de **brocolis Bio** Saint Nectaire AOP Compote fraîche **pomme Bio** à la crème de marrons



Régional · Origine France · Bio · Plat signature · Produit labellisé

Tous nos menus sontsuceptibles de modifications suivant nos approvisionnements.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

ECOLE MONTFAUCON primaires
Le 23/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Boulettes au boeuf	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
[redacted]	[redacted]	[redacted]
Gratin de butternut	Courge butternut, Farine de blé, Huile, Lait en poudre, Eau, Emmental	Gluten, Lait
Salade de pommes de terre, oignons et cornichons	Oignon, Pomme de terre, Cornichon	Moutarde, Sulfites
Sauce aux oignons	Oignon, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau, Poivre blanc	Gluten
[redacted]	[redacted]	[redacted]
Vinaigrette au fromage frais régional (Papilles d'Ardèche)	Fromage blanc, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau, Fromage frais	Lait, Moutarde, Sulfites
Yaourt nature Bio du GAEC de la Grange	Yaourt nature	Lait

ECOLE MONTFAUCON primaires
Le 24/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Clémentine	Clémentine	
Endives	Endive	
Raviolini au fromage, sauce tomate	Pâtes farcies, Ail, Sel fin, Origan/Marjolaine, Oignon, Tomate, Carotte, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Eau, Tomate	Gluten, Lait, Oeufs
Vinaigrette aux agrumes	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau, Jus de fruits	Moutarde, Sulfites
Yaourt arôme abricot au lait de la ferme des Ayguees	Yaourt aromatisé	Lait

ECOLE MONTFAUCON primaires
Le 26/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
, croûtons nature	Croûton	Gluten
, oignons frits	Oignon	Sulfites
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Jambon blanc issu de porc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
[redacted]	[redacted]	[redacted]
Poire	Poire	
Velouté de potimarron aux 4 épices	Courge potimarron, Ail, Oignon, Sel fin, Purée PDT flocon, Lait en poudre, Eau, Poivre blanc, Mélanges d'épices	Lait, Sulfites

ECOLE MONTFAUCON primaires
Le 27/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes Bio râpées	Carotte	
Compote fraîche pomme Bio à la crème de marrons	Pomme à compote, Concentré de fruit, Crème de marrons	Sulfites
Filet de Poisson pané MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Gratin de brocolis Bio	Fromage, Sel fin, Farine de blé, Huile, Brocoli, Eau, Lait en poudre, Poivre blanc, Muscade	Céleri, Gluten, Lait
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites