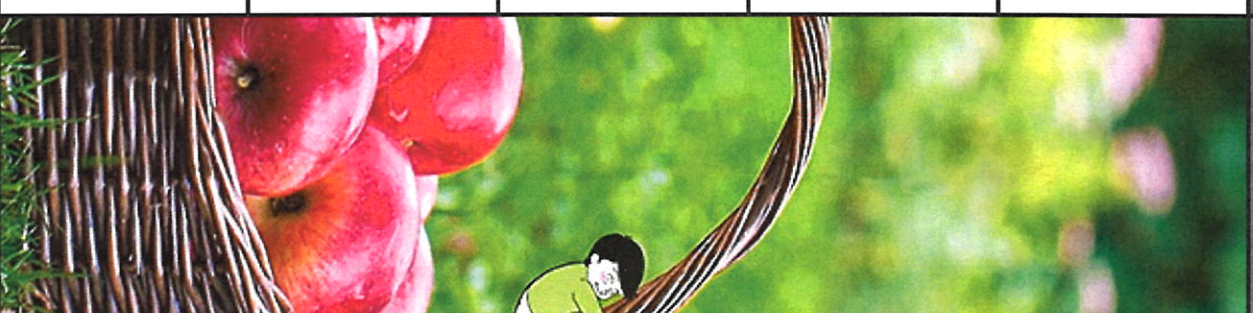


Du 07/09/2026 au 11/09/2026

Menu

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tarte à la tomate et moutarde du chef 🍷 Filet de Poisson pané MSC 🍷 Haricots verts Bio Yaourt arôme fraise au lait de la ferme des Aigüees 🍷 Raisin blanc	Concombre - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce au jus _____ Petits pois CE2 au bouillon Le rond HVE des 4 fermes (régional) 🍷 🍷 Éclair au chocolat		Chou fleur CE2 🍷 - Sauce façon cocktail Sauté de porc (régional) 🇫🇷 - Sauce méridionale _____ Semoule Bio 🍷 Vache qui rit Bio 🍷 Melon	Oeuf dur - Sauce mayonnaise Égrainé végétal de pois Bio à la provençale 🍷 Blé pilaf 🍷 Saint Nectaire AOP 🍷 Compote fraîche pomme Bio 🍷 🍷



ECOLE MONTFAUCON primaires
Le 07/09/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
ilet de Poisson pané MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
laricots verts Bio	Haricot vert	
aisin blanc	Raisin	
arte à la tomate et moutarde du chef	Fond de tarte brisée, Tomate, Emmental, Moutarde, Lait en poudre, Oeuf liquide entier	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
yaourt arôme fraise au lait de la ferme des yguees	Yaourt aromatisé	Lait

ECOLE MONTFAUCON primaires
Le 08/09/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Concombre	Concombre	
e rond HVE des 4 fermes (régional)	Fromage	Lait
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Paupiette au veau FR	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
etits pois CE2 au bouillon	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
auce au jus	Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten
'inaigrette au fromage blanc et ciboulette	Fromage blanc, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Ciboulette, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites
clair au chocolat	Eclair	Gluten, Lait, Oeufs, Soja

ECOLE MONTFAUCON primaires
Le 10/09/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
hou fleur CE2	Sel fin, Chou fleur	
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
melon	Melon	
auce façon cocktail	Mayonnaise, Ketchup, Sauce anglaise, Concentré de fruit, Tabasco, Sel fin, Poivre blanc	Gluten, Oeufs, Poissons, Sulfites
auce méridionale	Ail, Tomate, Brunoise de légumes, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Huile, Eau	Céleri, Gluten
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
auté de porc (régional)	Sauté de porc	
emoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
'ache qui rit Bio	Crème de fromage	Lait

ECOLE MONTFAUCON primaires
Le 11/09/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Riz pilaf	Oignon, Sel fin, Grains de blé, Huile	Gluten
Compote fraîche pomme Bio	Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Grainé végétal de pois Bio à la provençale	Ail, Oignon, Farine de blé, Huile, Sel fin, Tomate, Ratatouille, Eau, Bouillon de légumes, Haché végétal, Huile	Céleri, Gluten

ECOLE MONTFAUCON primaires
Du 14/09/2026 au 18/09/2026

Menu

			
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Salade de perles, maïs et poivrons - Vinaigrette balsamique Boulettes au boeuf  - Sauce au jus Boulettes végétales - Sauce au jus Mélange de chou fleur CE2 et brocolis Saint martin HVE (type St Nectaire) les 4 fermes  Pomme Bio 	Tomates - Vinaigrette à l'ail Rôti de dinde  - Sauce barbecue Moules végétariennes de bûe - Sauce barbecue Pommes de terre noisette Camembert Bio  Crème dessert caramel HVE au lait de la ferme de Chambon  		Betteraves Bio  - Vinaigrette à l'échalote Omelette du chef au fromage   Riz de Camargue IGP à la ratatouille Yaourt nature Bio de la laiterie CARRIER   Quetsche
			Vendredi Tzatziki Dos de colin d'Alaska MSC   Epinards à la vache qui rit Verre de lait Bio  Gâteau du chef au speculoos 

ECOLE MONTFAUCON primaires
Le 14/09/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes au boeuf	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Boulettes végétariennes	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Mélange de chou fleur CE2 et brocolis	Chou fleur, Brocoli, Oignon, Sel fin, Huile, Eau	
Pomme Bio	Pomme	
Saint martin HVE (type St Nectaire) les 4 fromages	Saint Nectaire	Lait
Salade de perles, maïs et poivrons	Maïs, Perles, Sel fin, Persil, Poivron	Gluten
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Vinaigrette balsamique	Sel fin, Moutarde, Vinaigre balsamique, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

ECOLE MONTFAUCON primaires
Le 15/09/2026

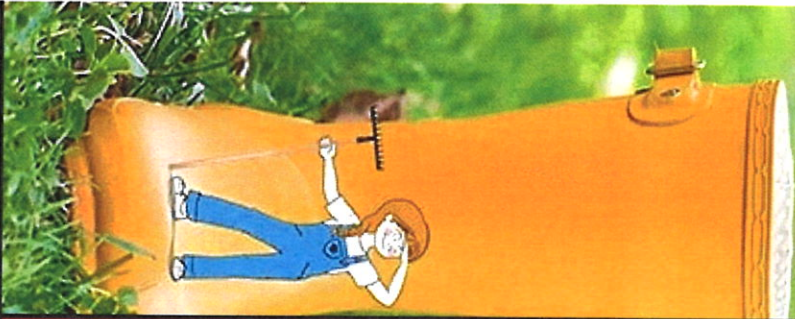
Plats	Ingrédients	Allergènes
Camembert Bio	Camembert	Lait
Crème dessert caramel HVE au lait de la ferme de Chambon	Crème dessert	Lait
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Pommes de terre noisette	Pommes noisette	
Rôti de dinde	Rôti de dinde	
Sauce barbecue	Ail, tomate, Oignon, Muscade, Farine de blé, Sucre semoule, Ketchup, Huile, Eau	Gluten
Sauce barbecue	Ail, tomate, Oignon, Muscade, Farine de blé, Sucre semoule, Ketchup, Huile, Eau, Fond brun	Céleri, Gluten, Soja
Tomates	Tomate	
Vinaigrette à l'ail	Ail, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

ECOLE MONTFAUCON primaires
Le 17/09/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
omelette du chef au fromage	Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Fromage, Lait de vache	Lait, Oeufs
Quetsche	Quetsche	
Riz de Camargue IGP à la ratatouille	Ratatouille, Courgette, Tomate, Sel fin, Tomate, Huile, Riz de Camargue	

ECOLE MONTFAUCON primaires **Du 21/09/2026 au 25/09/2026**

Menu

 	
Lundi	Taboulé (semoule Bio)  Estival  Rôti de porc issu de porc Label Rouge  - Sauce dijonnaise Filet de merlu MSC  - Sauce dijonnaise Haricots verts Bio Suisse sucré Banane Bio 
Mardi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  Ferme des légumes  Filet de limande MSC - Sauce à la lombarde Purée de pommes de terre et carottes Yaourt arôme fruits exotiques lait de la ferme des Aygues  Raisin blanc
Mercredi	
Jeudi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Pastachiches (pois chiches) HVE, sauce basquaise Emmental Bio râpé  Prune 
Vendredi	Salade iceberg - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Emincé de cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence  Pâté de campagne  Gratin dauphinois  Cantal AOP  Gâteau du chef aux pommes 
	

ECOLE MONTFAUCON primaires
Le 21/09/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
banane Bio	Banane	
filet de merlu MSC	Merlu	Mollusques, Poissons
haricots verts Bio	Haricot vert	
rôti de porc issu de porc Label Rouge	Rôti de porc	
sauce dijonnaise	Ail, Oignon, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Fond brun	Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites
sauce dijonnaise	Ail, Oignon, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Fumet de poisson	Gluten, Lait, Moutarde, Poissons, Sulfites
crème sucrée	Fromage blanc	Lait
taboulé (semoule Bio) Estival	Concombre, Menthe, Semoule de blé, Concentré de fruit, Huile, Tomate, Poivron, Eau	Gluten, Sulfites

ECOLE MONTFAUCON primaires
Le 22/09/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
filet de limande MSC	Limande	Poissons
purée de pommes de terre et carottes	Carotte, Oignon, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
pâté de campagne issu de porc Label Rouge	Pâté de campagne	Gluten, Lait, Oeufs
raisin blanc	Raisin	
sauce à la lombarde	Tomate, Oignon, Poivron, Crème fraîche, Estragon, Sel fin, Fumet de poisson, Riz d'or, Huile, Farine de blé, Eau, Tomate	Gluten, Lait, Poissons
terrine de légumes	terrine aux légumes	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
yaourt arôme fruits exotiques lait de la ferme des Ayguees	Yaourt aromatisé	Lait

ECOLE MONTFAUCON primaires
Le 24/09/2026

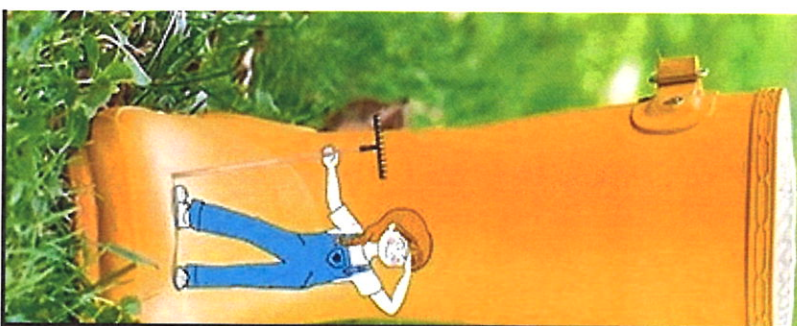
Plats	Ingrédients	Allergènes
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
pastachiches (pois chiches) HVE, sauce bolognaise	Ail, Tomate, Ratatouille, Oignon, Farine de blé, Huile, Eau, Penne	Gluten
prune	Prune	
sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites

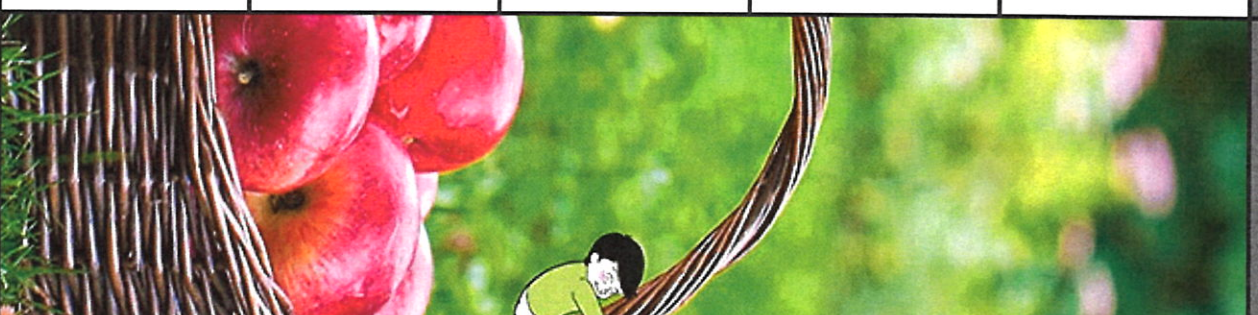
ECOLE MONTFAUCON primaires
Le 25/09/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cantal AOP	Cantal	Lait
Emincé de cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence	Emincé de poulet, Herbes de provence	Lait
Stratin dauphinois	Ail, Crème fraîche, Muscade, Pomme de terre, Oignon, Oeuf liquide entier, Fromage, Eau, Lait en poudre, Farine de blé, Huile, Sel fin	Gluten, Lait, Oeufs
Château du chef aux pommes	Fromage blanc, Compote, Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile	Gluten, Lait, Oeufs
Panê fromager	Fromage panê	Gluten, Lait, Oeufs
Salade iceberg	Salade iceberg	
Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Sel fin, Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

Du 28/09/2026 au 02/10/2026

Menu

 				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe aux champignons Pavé de merlu MSC   - Sauce au fromage frais (régional) aux herbes Épinards Fromage blanc sucré Tarte du chef au flan 	Carottes Bio râpées  - Vinaigrette ciboulette Légumes couscous et pois chiche Semoule Bio  Edam Bio  Crème dessert chocolat HVE au lait de la ferme Chambon  	Tomates - Vinaigrette balsamique Jambon blanc issu de porc Label Rouge   Sauce végétale (à la carte) Coquillettes Bio  Vercorais (régional)  Pomme Bio 	Sauce végétale (à la carte) Coquillettes Bio  Vercorais (régional)  Pomme Bio 	Salade de pommes de terre, oeufs durs et cornichons - Vinaigrette persillée Sauté de dinde FR  - Sauce au curry doux Filet de lieu noir  - Sauce au curry doux Chou fleur CE2  Yaourt nature Bio du GAEC de la Grange   Poire



ECOLE MONTFAUCON primaires
Le 28/09/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crêpe aux champignons	Crêpe salée garnie	Gluten, Lait, Oeufs
Fromage blanc sucré	Fromage blanc	Lait
Filet de merlu MSC	Merlu	Poissons
Sauce au fromage frais (régional) aux herbes	Crème de fromage	Lait
Tarte du chef au flan	Fécule de maïs, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Sucre vanillé, Fond de tarte brisée, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Oeufs
Spinards	Oignon, Sel fin, Huile, Epinard	

ECOLE MONTFAUCON primaires
Le 29/09/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes Bio râpées	Carotte	
Crème dessert chocolat HVE au lait de la ferme Chambon	Crème dessert	Lait
Edam Bio	Edam	Lait
Légumes couscous et pois chiche	Légumes couscous et tajine, Tomate, Tomate, Mélanges d'épices, Paprika, Eau, Pois chiche	Céleri
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette ciboulette	Ciboulette, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

ECOLE MONTFAUCON primaires
Le 01/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Jambon blanc issu de porc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
Pomme Bio	Pomme	
Pâtisserie végétale (façon chipo)	Rouleau végétal	Gluten
Tomates	Tomate	
Fromage (régional)	Fromage	Lait
Vinaigrette balsamique	Sel fin, Moutarde, Vinaigre balsamique, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

ECOLE MONTFAUCON primaires
Le 02/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chou fleur CE2	Chou fleur, Sel fin, Huile	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Filet de lieu noir	Lieu noir	Poissons
Poire	Poire	
Salade de pommes de terre, oeufs durs et cornichons	Pomme de terre, Oeuf dur, Cornichon	Oeufs
Sauce au curry doux	Tomate, Oignon, Sel fin, Curry, Farine de blé, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten, Sulfites
Sauce au curry doux	Tomate, Oignon, Sel fin, Curry, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons, Sulfites
Sauté de dinde FR	Sauté de dinde	
Vinaigrette persillée	Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt nature Bio du GAEC de la Grange	Yaourt nature	Lait