
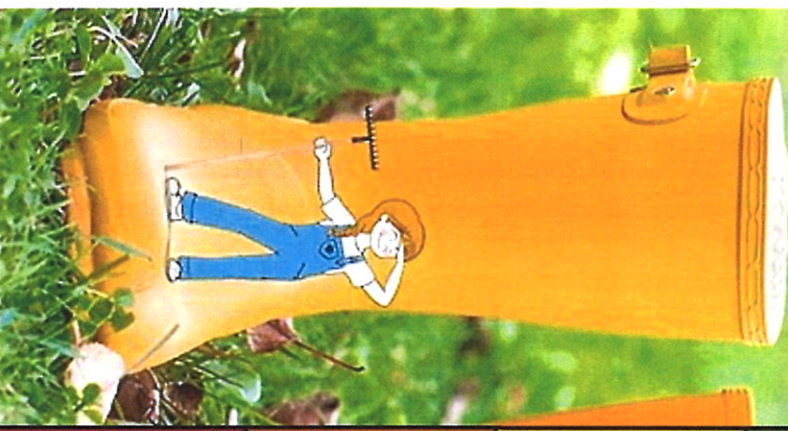
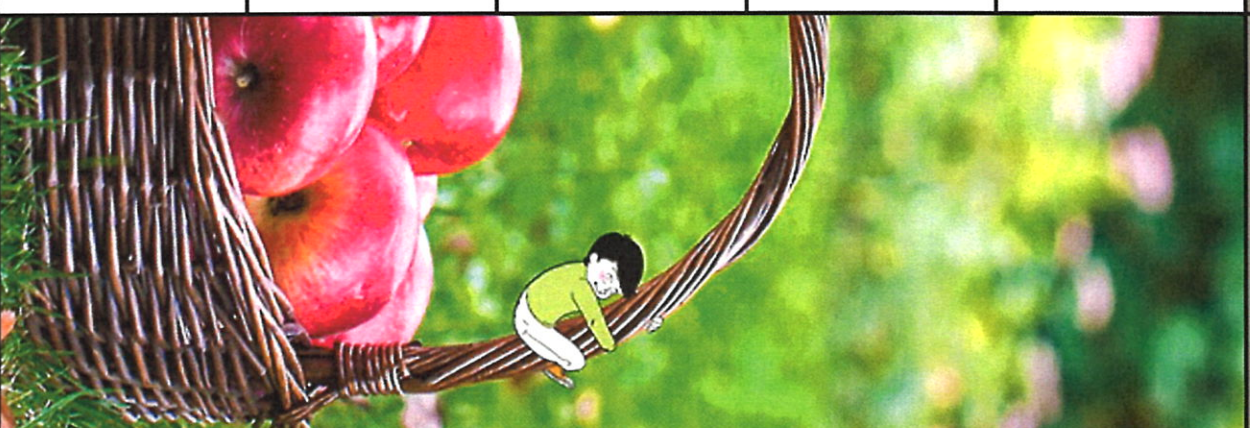


MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Du 01/06/2026 au 05/06/2026

Menu

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots beurre - Vinaigrette Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce barbecue</p> <p>Boulogour Bio 🇫🇷 Vache qui rit Bio 🇫🇷 Pastèque</p> <p>Tomates Bio 🇫🇷 - À l'huile d'olive Omelette du chef au fromage 🇫🇷 🇫🇷 Frites - Sauce ketchup Mimolette Bio 🇫🇷 Flan à la vanille</p>			<p>Carottes râpées Bio 🇫🇷 - Vinaigrette à l'orange Gratin Camarguais au riz Bio 🇫🇷 Crème anglaise Gâteau du chef pomme rhubarbe 🇫🇷</p>	<p>Concombre (régional) 🇫🇷 - Vinaigrette au fromage blanc et choulette Jambon blanc issu de porc Label Rouge 🇫🇷 - , mayonnaise Salade de fusilli Bio, poivrons et maïs 🇫🇷 - Vinaigrette Yaourt arôme (régional) 🇫🇷 Abricot</p>



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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bouillgour Bio	Sel fin, Huile, Boullgour	Gluten
mincé de cuisse de poulet	Emincé de poulet	Lait
Haricots beurre	Haricot beurre	
Pastèque	Pastèque	
Sauce barbecue	Ail, Tomate, Oignon, Muscade, Farine de blé, Sucre semoule, Ketchup, Huile, Eau	Gluten
Crème qui rit Bio	Crème de fromage	Lait
Moutarde vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 02/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Flan à la vanille	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Frites	Frites	
Mimolette Bio	Mimolette	Lait
Omelette du chef au fromage	Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Fromage, Lait de vache	Lait, Oeufs
Sauce ketchup	Ketchup	Céleri, Moutarde, Sulfites
Tomates Bio	Tomate	
Huile d'olive	Huile	

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 04/06/2026


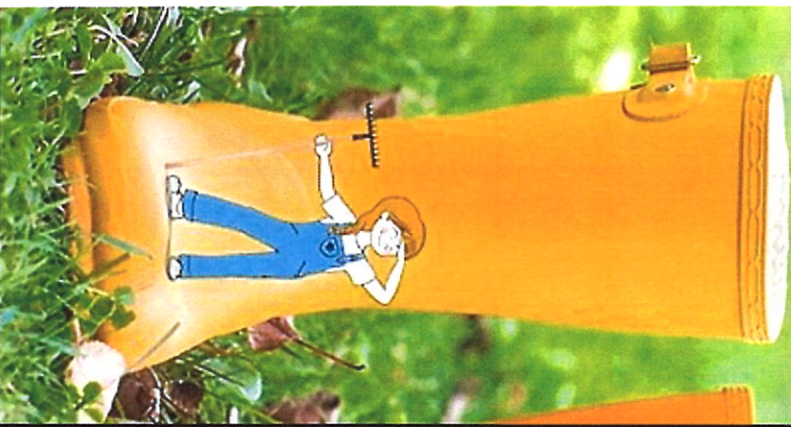
Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes râpées Bio	Carotte	
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
Strogonoff Camarguais au riz Bio	Huile, Tomate, Courgette, Poivre blanc, Sel fin, Oignon, Ail, Boeuf Haché, Fromage, Herbes de provence, Bouillon de légumes, Riz long	Céleri, Lait
Gâteau du chef pomme rhubarbe	Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Rhubarbe, Eau, Lait en poudre, Compote	Gluten, Lait, Oeufs
Moutarde vinaigrette à l'orange	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites














MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 05/06/2026

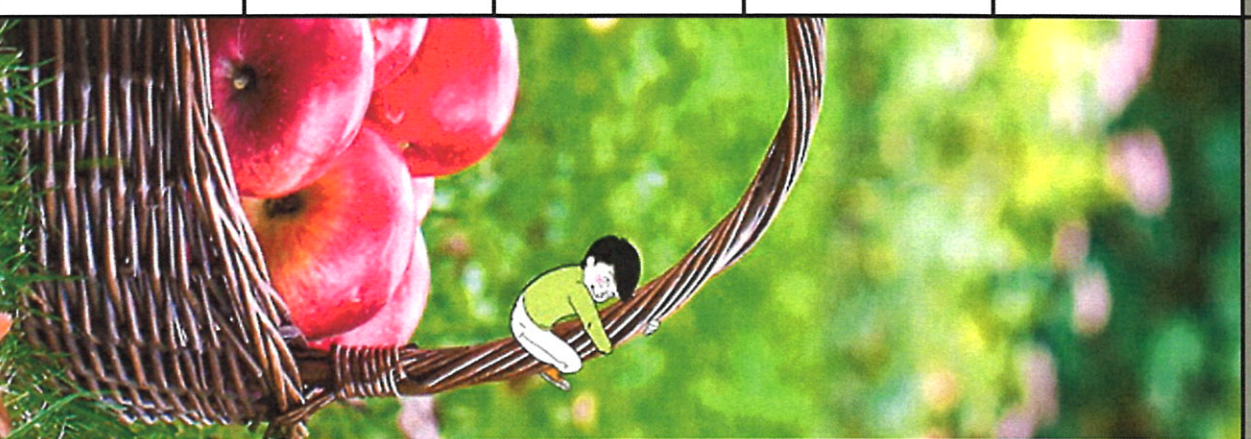
Plats	Ingrédients	Allergènes
mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
abricot	Abricot	
concombre (régional)	Concombre	
jambon blanc issu de porc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
salade de fusilli Bio, poivrons et maïs	Échalote, Maïs, Sel fin, Torti, Poivron mélange	Gluten
vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
vinaigrette au fromage blanc et ciboulette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Fromage blanc, Ciboulette	Lait, Moutarde, Sulfites
yaourt arôme (régional)	Yaourt aromatisé	Lait

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Du 08/06/2026 au 12/06/2026

Menu

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Melon</p> <p>Gratin de gnochis Bio à la provençale </p> <p>Suisse fruité</p> <p>Biscuit Sablé local (Sommières-30) </p>	<p>Pommes de terre - Vinaigrette à l'estragon</p> <p>Rôti de dinde  - Sauce basquaise </p> <p>Haricots verts bio persilles </p> <p>La Charlette (Fromagerie RISSOAN) (lait vache et brebis) </p> <p>Liégeois chocolat</p>		<p>Paté de campagne catalan (regional)  -, cornichons</p> <p>Filet de Poisson pané MSC </p> <p>Courgettes sautées à la tomate</p> <p>Camembert Bio </p> <p>Pomme Bio </p>	<p>Guacamole au fromage blanc  - Chips Tortilla</p> <p>Chili con carne</p> <p>Riz Bio </p> <p>Saint Môret Bio </p> <p>Flan du chef au caramel</p>



MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 08/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Biscuit Sablé local (Sommieres-30)	Biscuit sablé	Gluten, Lait, Oeufs
Cratichon de gnochis Bio à la provençale	Gnocchis, Ratatouille , Ail, Carotte, Tomate, Muscade, Farine de blé, Huile, Oignon, Sucre semoule, Emmental, Mozzarella, Eau plate	Gluten, Lait
Salade de melon	Melon	
Crêpe fruitée	Fromage blanc	Lait

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 09/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cratichon de haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Crêpe à Charlette (Fromagerie RISSOAN) (lait de vache et brebis)	Brie	Lait
Crêpe liégeoise chocolat	Liégeois	Lait, Soja
Cratichon de pommes de terre	Pomme de terre	
Cratichon rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Cratichon sauce basquaise	Ail, Tomate, Ratatouille , Oignon, Farine de blé, Huile, Eau	Gluten
Cratichon vinaigrette à l'estragon	Estragon, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 11/06/2026


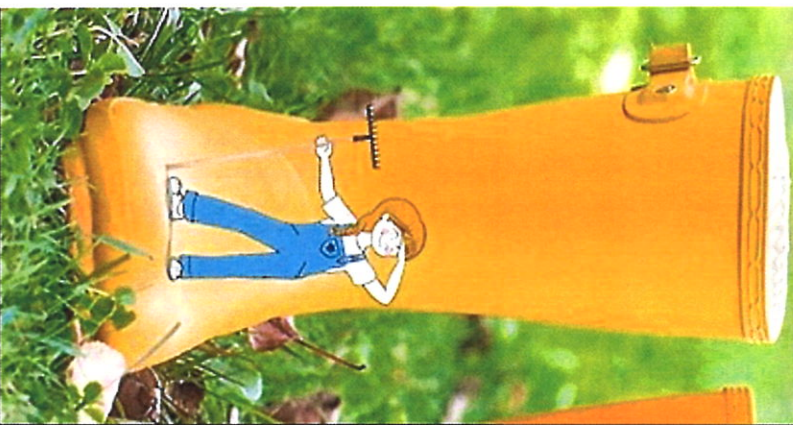
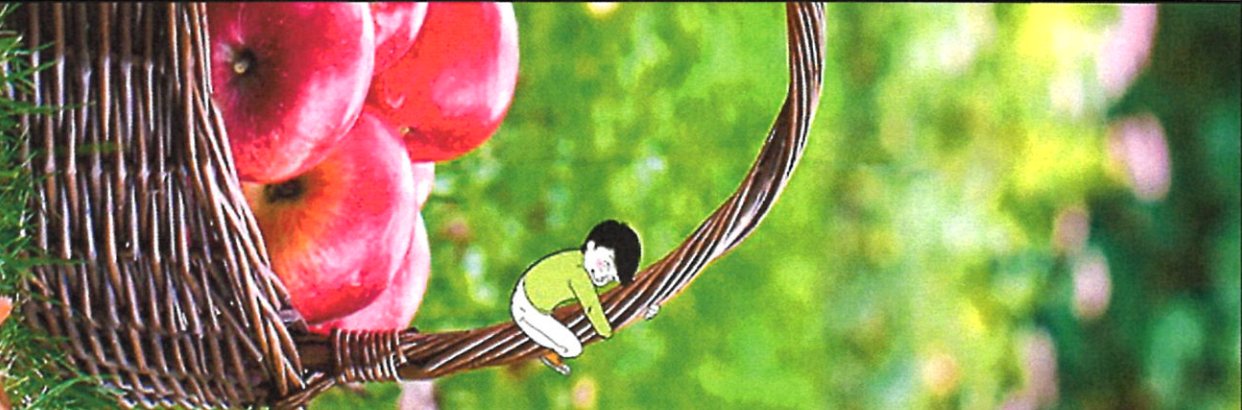














Plats	Ingrédients	Allergènes
Cratichon cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
Cratichon camembert Bio	Camembert	Lait
Cratichon courgettes sautées à la tomate	Ail, Tomate, Courgette, Sel fin, Huile, Eau	
Cratichon filet de Poisson pané MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Cratichon pâté de campagne catalan (regional)	Pâté de campagne	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Cratichon pomme Bio	Pomme	

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 12/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chili con carne	Ail, Carotte, Tomate, Haricot rouge, Maïs, Oignon, Boeuf Haché, Sel fin, Muscade, Sucre semoule, Tabasco, Huile, Farine de blé, Eau	Gluten
Chili sin carne (sans viande)	Mélanges d'épices, Sucre semoule, Sel fin, Farine de blé, Huile, Ail, Tomate, Oignon, Carotte, Poivron mélange, Tomate, Maïs, Haricot rouge, Eau	Gluten, Sésame
Cran du chef au caramel	Beurre doux, Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Coulis, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Oeufs
Guacamole au fromage blanc	Avocat, Tomate, Oignon, Concentré de fruit, Coriandre, Sel fin, Fromage blanc	Lait
Riz Bio	Oignon, Sel fin, Huile, Riz long	
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Du 15/06/2026 au 19/06/2026

Menu

 			
Lundi	<p>Taboulé (semoule Bio)  Estival </p> <p>Emincé de cuisse de poulet  - Sauce au jus</p> <p>Ratatouille</p> <p>Brie</p> <p>Compote fraîche pomme Bio cerise </p>	Mardi	<p>Carottes Bio râpées  - Vinaigrette</p> <p>Rouail de saucisses</p> <p>Riz Bio Pilaf jaune  </p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Nectarine jaune</p>
Mercredi		Jeudi	<p>Concombre Bio  - Vinaigrette à la menthe</p> <p>Pastachiches (Semoule de blé et farine de pois chiches) HVE sauce arrabiata</p> <p>Tomme de Lozere (Fromagerie RISSOAN) (régional) </p> <p>Banane Bio </p>
Vendredi	<p>Tomates Bio  - Vinaigrette au balsamique</p> <p>Dos de colin d'Alaska MSC  - Sauce au curry doux</p> <p>Brocolis à l'ail</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Clafoutis à l'abricot </p>		

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 15/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crêpe	Brie	Lait
Compote fraîche pomme Bio cerise	Cerise, Pomme à compote, Concentré de fruit	
Filet mincé de cuisse de poulet	Emincé de poulet	Lait
Ratatouille	Ail, Tomate, Ratatouille, Thym, Poivre blanc, Sel fin, Huile, Eau	
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten
Sauce au thym	Oignon, Thym, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau	Gluten
Taboulé (semoule Bio) Estival	Concombre, Menthe, Semoule de blé, Concentré de fruit, Huile, Tomate, Poivron mélangé, Eau	Gluten, Sulfites

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 16/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes Bio râpées	Carotte	
Nectarine jaune	Nectarine	
Riz Bio Pilaf jaune	Huile, Sel fin, Oignon, Riz long, Riz d'or, Eau	Sulfites
Saucisson de saucisses	Saucisse fumée, Oignon, Laurier, Persil, Thym, Sel fin, Piment fort, Huile, Ail, Tomate, Herbes de provence, Curcuma, Tomate, Farine de blé, Huile	Gluten
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 18/06/2026















Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Concombre Bio	Concombre	
Pasta chiches (Semoule de blé et farine de pois chiches) HVE sauce arrabiata	Sel fin, Poivre blanc, Eau, Ail, Tomate, Bouillon de légumes, Basilic, Sel fin, Penne, Tomate, Lait en poudre	Gluten, Lait
Tomme de Lozère (Fromagerie RISSOAN régional)	Tomme	Lait
Vinaigrette à la menthe	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Menthe, Eau	Moutarde, Sulfites

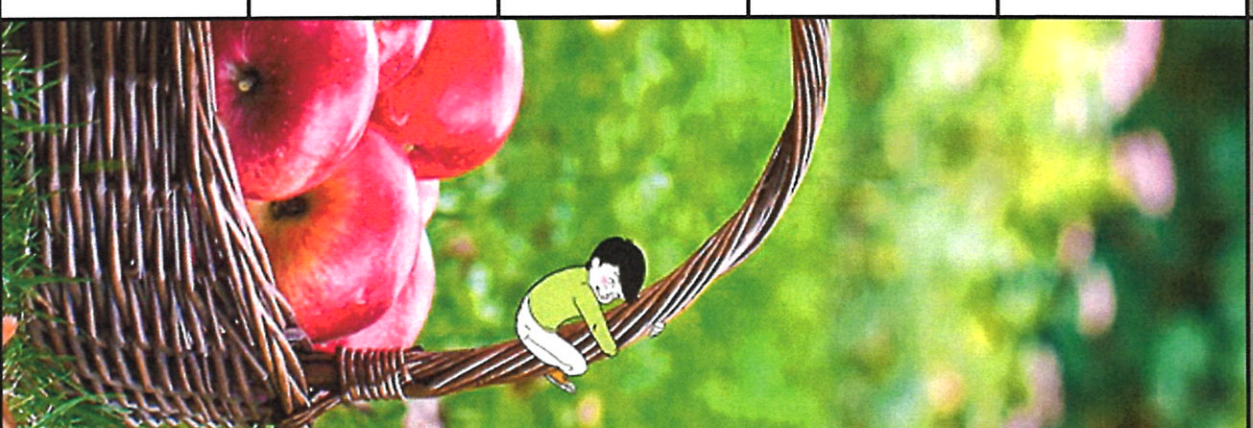
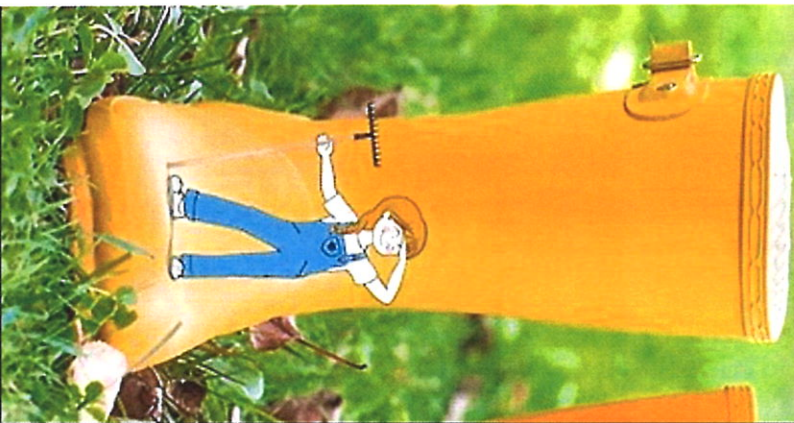
MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 19/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brocolis à l'ail	Sel fin, Oignon, Brocoli, Ail, Huile	
Mafoutis à l'abricot	Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Abricot, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Crème fraîche, Amande	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Filets de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Pommes de terre au curry doux	Tomate, Oignon, Sel fin, Curry, Farine de blé, Huile, Eau	Gluten, Sulfites
Crêpe au fromage sucré	Fromage blanc	Lait
Salade de tomates Bio	Tomate	
Salade de vinaigrette au balsamique	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Vinaigrette	Moutarde, Sulfites

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Du 22/06/2026 au 26/06/2026

Menu

	
Lundi	<p>Chou fleur (certif envir 2)  - Vinaigrette Sauté de porc (régional)  - Sauce provençale</p> <p>Semoule Bio  </p> <p>Fromage blanc (vrac - régional) Duo Lozere  -, sucre pêche</p>
Mardi	<p>Melon jaune Boulettes au boeuf  - Sauce au poivre</p> <p>Purée de pommes de terre Bio </p> <p>Camembert Bio </p> <p>Flan à la vanille</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade verte Bio  - Vinaigrette au xérés Coquillettes Bio, égrainé de pois Bio à la napolitaine </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Compote fraîche pomme Bio groseilles  </p>
Vendredi	<p>Betteraves Bio  - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aneth Petits pois CE2 Saint Luc (Fromagerie RISSOAN) (régional) </p> <p>Éclair à la vanille</p>



MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 22/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
sucre	Sucre semoule	
Chou fleur (certif envir 2)	Sel fin, Chou fleur	
Fromage blanc (vrac - régional) Duo Lozere	Fromage blanc	Lait
Pêche	Pêche	
Sauce provençale	Ail, Tomate, Tomate, Ratatouille , Oignon, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau	Gluten
Sauté de porc (régional)	Sauté de porc	
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Moutarde	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 23/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes au boeuf	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Camembert Bio	Camembert	Lait
Flan à la vanille	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Melon jaune	Melon canari	
Purée de pommes de terre Bio	Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Sauce au poivre	Oignon, Crème fraîche, Sel fin, Farine de blé, Vinaigre de vin, Huile, Eau, Poivre gris	Gluten, Lait, Sulfites

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 25/06/2026


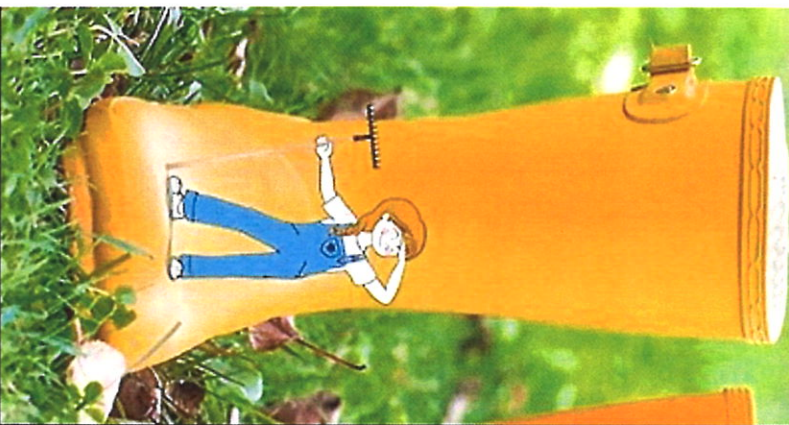











Plats	Ingrédients	Allergènes
Cantal AOP	Cantal	Lait
Compote fraîche pomme Bio groseilles	Pomme à compote, Concentré de fruit, Groseilles	Sulfites
Coquillettes Bio, égrainé de pois Bio à la politaine	Coquillettes, Farine de blé, Tomate, Oignon, Ail, Basilic, Origan/Marjolaine, Carotte, Sel fin, Huile, Eau, Thym, Haché végétal	Gluten, Soja
Salade verte Bio	Salade et mélange de salade	
Moutarde au xérès	Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Vinaigre de Xérès	Moutarde, Sulfites

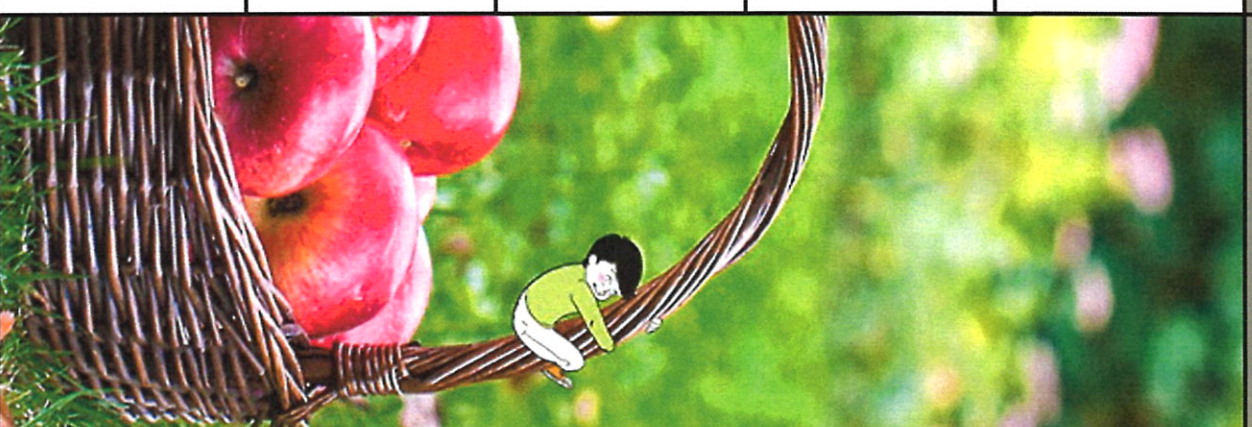
MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 26/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Petits pois CE2	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Saint Luc (Fromagerie RISSOAN) (régional)	Tomme	Lait
Sauce aneth	Aneth, Crème fraîche, Sel fin, Farine de blé, Concentré de fruit, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Sulfites
Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Sel fin, Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Eclair à la vanille	Eclair	Gluten, Lait, Oeufs, Soja

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Du 29/06/2026 au 03/07/2026

Menu

 	
Lundi	<p>Carottes râpées Bio  - Vinaigrette Gratin de pommes de terre, tomate, mozzarella Emmental Bio  Pastèque</p>
Mardi	<p>Taboulé (semoule Bio)  Estival  Cordon bleu de dinde FR  Haricots verts bio  a l'ail  Pont l'Evêque AOP  Nectarine blanche</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Concombre - Vinaigrette ciboulette Filet de saumon MSC  - Sauce napolitaine Spaghetti Gouda Bio  Flan au chocolat</p>
Vendredi	<p>Tomates cerises Tarte du chef au fromage Chips Biscuit Sablé local (Sommières-30)  Abricot</p>



MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 29/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes râpées Bio	Carotte	
Emmental Bio	Emmental	Lait
Crêpin de pommes de terre, tomate, mozzarella	Pomme de terre, Tomate, Mozzarella, Fromage, Sel fin, Poivre blanc	Lait
Pastèque	Pastèque	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfités

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 30/06/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cordon bleu de dinde FR	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Haricots verts Bio à l'ail	Haricot vert, Sel fin, Huile, Ail, Eau	
Nectarine blanche	Nectarine	
Pont l'Evêque AOP	Pont l'Evêque	Lait
Taboulé (semoule Bio) Estival	Concombre, Menthe, Semoule de blé, Concentré de fruit, Huile, Tomate, Poivron mélangé, Eau	Gluten, Sulfités

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 02/07/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Concombre	Concombre	
Filet de saumon MSC	Saumon	Poissons
Flan au chocolat	Flan nappé/lait gélifié	Lait
Gouda Bio	Gouda	Lait
Sauce napolitaine	Basilic, Carotte, Sauce tomate, Tomate, Oignon, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Spaghetti	Sel fin, Huile, Spaghettis	Gluten, Oeufs
Vinaigrette ciboulette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Ciboulette	Moutarde, Sulfités

MONTFAUCON Restaurant scolaire Primaire-2
Le 03/07/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Abricot	Abricot	
Biscuit Sablé local (Sommières-30)	Biscuit sablé	Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Tarte du chef au fromage	Fromage, Poivre blanc, Sel fin, Farine de blé, Oeuf liquide entier, Fond de tarte brisée, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Oeufs
Tomates cerises	Tomate cerise	