MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formation par alternance
À MONT

Commune de MONT

MENU

Du 16 novembre au 18 décembre 2026

Réalisé selon le PNNS (Programme National Nutrition Santé). Arrêté du 30 septembre 2011 et de la loi EGALIM en novembre 2018.

16/11/26 **allergènes**	17/11/26 **allergènes**	19/11/26 **allergènes**	20/11/26 **allergènes**
Salade croutons 1 Pizza fromage 1.7 Mousse chocolat 1.3.7.8	Concombre Poulet curry Riz Paris Brest 1.3.7.8	Taboulé 1.6.9.10 Cordon-bleu 1.3.5.7 Haricots verts Yaourt nature 7	Rosette Brandade morue 3.4.7 Salade Pommes
23/11/26 **allergènes**	24/11/25 **allergènes**	26/11/26 **allergènes**	27/11/26 **allergènes**
Crêpe 1.3.5.79 Escalope dinde Courgettes Beignet choc1.3.4.6.8	Tomates féta 7 Couscous 1 Semoule légumes Flanby 1.3.7	Œuf dur 3 Steak végétal Poêlée légumes Fromage 7 Kiwi	Salade coleslaw 3.5.9.10 Axoa Frites Yaourt aromatisé 7
30/11/26 **allergènes**	01/12/26 **allergènes**	03/12/26 **allergènes**	04/12/26 **allergènes**
Friand fromage 1.3.5.7 Boule végétale1.7 Haricots blancs Colomiers 7 Salade de fruits	Salade composée 3.4.1 Chipolatas Gratin dauphinois Petits suisses 7	Macédoine 3.5.10 Lasagnes 1.7 Salade verte Compote	Salade piémontaise 3.4.10 Bourguignon Carottes Fromage fruit 7
07/12/26 **allergènes**	08/12/26 **allergènes**	10/12/26 **allergènes**	11/12/26 **allergènes**
Betterave Tartiflette 7 Salade Poire	Jambon blanc Poisson Brocolis 3.7 Fromage blanc 7	Carottes râpées Rôti de porc Lentilles verte Yaourt 7	Velouté potimarron Hachi végétal 7 Salade Éclair chocolat 1.3.7.5.8

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formation par alternance
À MONT

Commune de MONT

14/12/26 **allergènes**	15/12/26 **allergènes**	17/12/26 **allergènes**	18/12/26 **allergènes**
Pâté Wings de poulet Chou-fleur Yaourt aromatisé 7	Salade crouton 1 Pâtes carbonara 🍲 7 Kiwi	Salade riz 🍲1.4.3 Poisson Petits pois Fromage 7 Clémentine	**Repas de Noël**

*produits locaux *menu végétarien * produits bio 🍲 Fait Maison

Sous réserve de modifications !!!

Listes allergènes :

1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, etc.)	8. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, etc.)
2. Crustacés et produits à base de crustacés	9. Cèleri et produits à base de céleri
3. Œufs et produits à base d'œufs	10. Moutarde et produits à base de moutarde
4. Poissons et produits à base de poissons	11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
5. Arachides et produits à base d'arachides	12. Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou l)
6. Soja et produits à base de soja	13. Lupin et produits à base de lupin
7. Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	14. Mollusques et produits à base de mollusques