

Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 1 Du 29 août au 2 septembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI				 <i>Repas végétarien</i> Taboulé BIO  Nuggets de pois chiches BIO  Purée de carottes BIO et pommes de terre BIO  Edam BIO  Fruit frais BIO 	Melon BIO  Sauce bolognaise de bœuf   Penne BIO semi complètes  Mozzarella râpée Purée de pommes

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Viande Française



Viande charolaise



Issu de l'agriculture biologique



Local



Produit de la mer durable



plat végétarien



Œufs plein air



Préparé en cuisine



AOP et IGP



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale

CE2: Certification Environnementale de Niveau 2



Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 2- Du 5 au 9 septembre



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Repas végétarien  Macédoine mayonnaise	Salade verte BIO vinaigre 	Salade de tomates BIO 	Œuf dur mayonnaise	Pastèque BIO 
	Gratin de gnocchetti brocolis et cheddar 	Gardianne de taureau BIO LOCALE  	Rôti de porc BIO au jus  	Paella au poisson 	Steak haché de bœuf BIO et ketchup  
	***	Boulgour BIO 	Gratin de courgettes BIO 	***	Pommes frites BIO 
	Yaourt aromatisé	Chèvre BIO 	Saint Nectaire AOP 	Petit fromage frais sucré	Gouda BIO 
	Fruit frais	Crème dessert saveur vanille BIO 	Cake au citron BIO  	Fruit frais	Smoothie pomme banane BIO 
			Briquette de lait pain et pâte à tartiner et fruit		



Viande Française



Viande charolaise



Issu de l'agriculture biologique



Local



Produit de la mer durable



plat végétarien



Œufs plein air



Préparé en cuisine



AOP et IGP



Label Rouge

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Haute Valeur Environnementale

CE2: Certification Environnementale de Niveau 2



Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 3- Du 12 au 16 septembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade verte BIO et maïs vinaigrette   Emincé de poulet LR au jus	 Menu Végétarien Concombre BIO vinaigrette  Coquillettes BIO aux légumes du Sud 	Pizza au fromage Omelette 	Melon Charentais Blanquette de colin 	Repas froid Taboulé BIO  Jambon blanc LR 
	Lentilles BIO mijotées 	***	Ratatouille	Blé BIO 	Betteraves BIO vinaigrette 
	Tomme d'Auvergne BIO 	Emmental BIO 	Yaourt nature sucré BIO 	Gouda	Fromage blanc BIO et sucre 
	Gâteau au chocolat BIO 	Fruit frais BIO 	Fruit frais Jus de fruits, pain et fromage et purée de frutis	Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit frais BIO 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Viande Française



Viande charolaise



Issu de l'agriculture biologique



Local



Produit de la mer durable



plat végétarien



Œufs plein air



Préparé en cuisine



AOP et IGP



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale

CE2: Certification Environnementale de Niveau 2



Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 4- Du 19 au 23 septembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Haricots verts BIO  vinaigrette	Céleri rémoulade	Tomate vinaigrette	Carottes BIO  râpées vinaigrette	 Menu Végétarien Œuf dur BIO  mayonnaise
	Sauté de bœuf BIO  sauce tomate basilic	 Pavé de colin sauce safranée	Boulettes de bœuf sauce orientale	Rôti de porc BIO  au jus 	Dauphinois de courgettes BIO et pommes de terre BIO 
	Petits pois BIO  au jus	Coquillettes	Semoule	Chou fleur BIO  persillé	***
	Petit fromage frais aromatisé aux fruits	Cantal AOP 	Fromage frais tartare ail et fines herbes	Coulommiers BIO 	Yaourt nature sucré BIO 
	Fruit frais BIO 	Fromage blanc BIO  et sucre	Purée de pommes Jus de fruits pain et pâte à tartiner et fromage frais sucré	Tarte aux pommes BIO 	Fruit frais BIO 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Viande Française



Viande charolaise



Issu de l'agriculture biologique



Local



Produit de la mer durable



plat végétarien



Œufs plein air



Préparé en cuisine



AOP et IGP



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale

CE2: Certification Environnementale de Niveau 2



Menus de la ville de Montauroux

Semaine 5- Du 26 au 30 septembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade verte BIO et radis   Colin d'Alaska pané et riz soufflé	Tartine de houmous  Boulgour BIO à la mexicain 	Cake au fromage BIO  Rôti de bœuf BIO au jus  	Concombre à la vinaigrette Quenelles de brochet sauce nantua	Coleslaw BIO  Sauté de dinde LR sauce tomate 
	Epinards BIO à la béchamel  Saint Paulin	***	Purée de potiron BIO  Yaourt nature sucré BIO 	Riz créole Pointe de brie	Petits pois BIO au jus  Emmental BIO 
	Crème dessert saveur chocolat	Edam BIO  Fruit frais BIO 	Fruit frais BIO  Pain et chocolat briquette de lait et fruit	Purée de poire	Gâteau au yaourt BIO 
					



Viande Française



Viande charolaise



Issu de l'agriculture biologique



Local



Produit de la mer durable



plat végétarien



Œufs plein air



Préparé en cuisine



AOP et IGP



Label Rouge

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Haute Valeur Environnementale

CE2: Certification Environnementale de Niveau 2

