





# Menus de la ville de Montauroux

## SEMAINE 1- Du 2 au 6 janvier 2023



|                   | Lundi | Mardi   | Mercredi   | Jeudi  | Vendredi   |
|-------------------|-------|---|--|--|--|
| <b>REPAS MIDI</b> |       |  <b>Menu Végétarien</b><br>Salade verte et maïs<br><br>Pané du fromager<br><br>Petits pois au jus<br><br>Fromage blanc sucré<br><br>Purée de pommes et madeleine |  <b>Potage de légumes BIO</b><br><br><b>Sauté de dinde BIO sauce au curry</b><br><br><b>Penne BIO</b><br><br><b>Yaourt aromatisé BIO</b><br><br><b>Fruit frais BIO</b><br>Pain et confiture jus de fruits et laitage individuel |  <b>Salade de pois chiches BIO</b><br><br><b>Omelette BIO</b><br><br><b>Haricots verts BIO</b><br><br><b>Fromage frais demi sel BIO</b><br><br><b>Fruit frais BIO</b> |  <b>Le partage de la galette</b><br>Céleri rémoulade<br><br>Filet de merlu sauce provençale<br><br>Chou fleur persillé<br><br>Bûche de lait mélange<br><br>Brioche des rois |
|                   |       |   |  |  |  |

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



Aide UE à destination des écoles



# Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 2- Du 9 au 13 janvier 2023



|                   | Lundi                    | Mardi   | Mercredi   | Jeudi                         | Vendredi   |
|-------------------|--------------------------|---|--|-------------------------------|--|
| <b>REPAS MIDI</b> | Betteraves vinaigrette   | Menu Végétarien<br><b>Chou rouge BIO</b><br>vinaigrette | Rillettes de sardines                                  | Carottes râpées vinaigrette   | <b>Potage de potiron BIO</b>                     |
|                   | Sauce bolognaise au thon | <b>Chili sin carne BIO</b>                              | <b>Sauté de taureau BIO LOCAL</b><br>sauce st gilloise | Colin d'Alaska pané et citron | <b>Rôti de porc BIO</b><br>au jus                |
|                   | Coquillette              | <b>Riz créole BIO</b>                                   | <b>Semoule BIO</b><br>et légumes <b>couscous BIO</b>   | Epinards à la béchamel        | <b>Lentilles BIO</b>                             |
|                   | Mozzarella râpée         | <b>Camembert BIO</b>                                    | <b>Yaourt nature sucré BIO</b>                         | Saint Nectaire AOP            | <b>Fromage fondu Vache qui rit</b><br><b>BIO</b> |
|                   | Fruit frais              | <b>Crème dessert saveur</b><br><b>chocolat BIO</b>      | <b>Fruit frais BIO</b>                                 | Gâteau au chocolat            | <b>Fruit frais BIO</b>                           |
|                   |                          |   | Pain et chocolat jus de fruit et laitage individuel    |                               |  |



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



de UE à destination des écoles

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la ville de Montauroux

## SEMAINE 3- Du 16 au 20 janvier 2023



|                   | Lundi  | Mardi  | Mercredi  | Jeudi   | Vendredi                                  |
|-------------------|--|--|---|---|---|
| <b>REPAS MIDI</b> | <b>Menu Végétarien</b><br><b>Endives BIO</b><br><b>vinaigrette</b> | Pomelos et sucre   | Potage de légumes aux<br>vermicelles                            | <b>La Sardaigne</b><br>Salade verte fond d'artichaut<br>vinaigrette | Feuilleté à l'emmental                    |
|                   | <b>Enchilada haricots rouges et<br/>           mais BIO</b>        | <b>Chipolatas BIO</b>  | <b>Brouillade d'œufs BIO</b>                                    | Sauté de bœuf VF<br>sauce tomate et olives                          | Parmentier de poisson blanc au<br>potiron |
|                   | ***  | Purée de pois cassés   | <b>Epinards BIO</b><br><b>à la crème</b>                        | <b>Pâtes BIO</b>  | ***                                       |
|                   | <b>Coulommiers BIO</b>   | <b>Montcadi croûte noire BIO</b>                             | <b>Yaourt aromatisé BIO</b>                                     | <b>Fromage blanc BIO</b><br><b>et sucre</b>                         | Fromage frais demi sel                    |
|                   | <b>Fruit frais BIO</b>   | <b>Lacté saveur vanille nappé<br/>           caramel BIO</b> | <b>Fruit frais BIO</b>  | Cake à la ricotta et pépites de<br>chocolat                         | Fruit frais                               |
|                   |  |  | Pain et pâte à tartiner briquette<br>de lait et purée de fruits |   |   |

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























de UE à destination des écoles



# Menus de la ville de Montauroux

## SEMAINE 4- Du 23 au 27 janvier 2023



|                   | Lundi   | Mardi   | Mercredi  | Jeudi                              | Vendredi  |
|-------------------|---|---|---|------------------------------------|---|
| <b>REPAS MIDI</b> |  <i>Menu Végétarien</i><br><b>Œuf dur BIO</b> <br><b>mayonnaise</b> | <b>Salade verte BIO</b> <br><b>vinaigrette et radis</b>  | Cake aux olives              | Chou blanc vinaigrette aux agrumes | <b>Céleri rémoulade BIO</b>                    |
|                   | <b>Pâtes BIO</b>  <br><b>aux légumes et fromage de brebis</b>       | <b>Emincé de poulet BIO</b> <br><b>sauce aux champignons</b>                                       | Filet de merlu sauce citron  | Jambon blanc                       | <b>Quenelles BIO</b> <br><b>sauce tomate</b>   |
|                   | ***   | <b>Blé BIO</b>   | Carottes persillées   | Purée de pommes de terre           | <b>Haricots verts BIO</b> <br><b>persillés</b> |
|                   | <b>Yaourt aromatisé BIO</b>    | <b>Edam BIO</b>   | Emmental  | Camembert                          | <b>Fromage blanc BIO</b> <br><b>et sucre</b>   |
|                   | <b>Fruit frais BIO</b>    | <b>Purée de pommes BIO</b>   | Fruit frais<br>Biscuit moelleux jus de fruits et laitage individuel   | Crème dessert saveur vanille       | <b>Tarte aux pommes BIO</b>                    |

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



de UE à destination des écoles

