

Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 1- Du 30 janvier au 3 février 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	C'EST L'ÉTÉ	Vendredi
REPAS MIDI	Endives BIO vinaigrette	Menu végétarien Haricots verts BIO vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Pâté de campagne et cornichons		Vive les crêpes Carottes râpées vinaigrette
	Sauté de dinde BIO à la moutarde	Dahl de lentilles vertes BIO	Rôti de bœuf au jus	Boulettes au bœuf BIO sauce tomate		Colin d'Alaska pané
	Boulgour BIO et brocolis BIO	Riz créole BIO	Macaroni	Semoule BIO		Epinards à la béchamel
	Gouda BIO	Yaourt nature sucré BIO	Saint Paulin	Fromage blanc BIO et sucre		Fromage fondu vache qui rit
	Crème dessert saveur chocolat BIO	Fruit frais BIO	Purée de pommes bananes BIO	Fruit frais BIO		Crêpe et confiture
			Pain chocolat jus de fruits et laitage individuel			

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



Aides UE à destination des écoles



Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 2- Du 6 au 10 février 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Crêpe à l'emmental	Salade iceberg vinaigrette	Potage esau BIO 	Betteraves BIO vinaigrette 	 Menu Végétarien
	Gardianne de taureau BIO LOCAL 	Sauce carbonara de dinde 	Merlu sauce façon fermière 	Rôti de porc sauce forestière 	Salade coleslaw BIO 
	Carottes BIO persillées 	Torti	Purée de potiron BIO 	Riz créole	Omelette BIO 
	Yaourt aromatisé BIO 	Tomme noire	Fromage frais demi sel BIO 	Saint Nectaire AOP 	Petits pois BIO au jus 
	Fruit frais BIO 	Lacté saveur vanille	Fruit frais BIO 	Fruit frais	Fromage blanc BIO et sucre 
		Pain et pâte à tartiner jus de fruits et laitage individuel			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



Haute Valeur Environnementale

CE2: Certification Environnementale de Niveau 2



des UE à destination des écoles

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 3- Du 13 au 17 février 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Mâche et betteraves vinaigrette	Menu Végétarien Dips de carottes BIO sauce fromage blanc	Chou rouge vinaigrette à la framboise	Potage de légumes BIO	Pomelos
	Steak haché de bœuf BIO sauce pizzaiolo	Raviolis à l'emmental BIO	Rôti de dinde sauce aux olives	Légumes couscous BIO	Farmentier de poisson au potiron
	Purée de pois cassés	***	Pommes rissolées	Semoule BIO	***
	Fromage fondu BIO	Yaourt nature sucré BIO	Gouda BIO	Yaourt aromatisé BIO	Coulommiers BIO
	Purée de pommes poires BIO	Fruit frais BIO	Mousse au chocolat	Fruit frais BIO	Beignet au chocolat
Pain et confiture jus de fruits et laitage individuel	Jus de fruits pain et miel et laitage individuel	Laitage individuel jus de fruits et pain et chocolat	Pain et pâte à tartiner jus de fruits et laitage individuel	Jus de fruits pain au lait et laitage individuel	

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



des UE à destination des écoles



Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 4- Du 20 au 24 février 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<i>Menu Végétarien</i> Potage de poireaux BIO	Carottes BIO râpées vinaigrette Cuisse de poulet basquaise	Céleri BIO rémoulade Sauté de bœuf BIO stroganoff	Pizza au fromage Omelette BIO	Endives vinaigrette Sauce bolognaise au thon
	Enchilada BIO ****	Riz créole BIO Cantal AOP	Duo de salsifis et pommes de terre Chèvre BIO	Petits pois BIO au jus Yaourt nature BIO et sucre	Coquillettes BIO Camembert BIO
	Fromage blanc BIO et sucre	Purée de pommes bananes BIO	Gâteau au chocolat BIO	Fruit frais BIO	Lacté saveur vanille nappé caramel
	Fruit frais BIO	Jus de fruits pain et pâte à tartiner et laitage individuel	Jus de fruits pain et chocolat et laitage individuel	Pain et confiture jus de fruits et laitage individuel	Jus de fruits pain et fromage 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



des UE à destination des écoles

