

Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 1- Du 27 février au 3 mars 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Betteraves BIO  vinaigrette	Salade verte BIO  vinaigrette	Coleslaw rouge	Salade de boulgour BIO 	 Menu Végétarien Potage Esau BIO 
	Saucisse chipolatas BIO 	Sauté de dinde BIO  sauce estérel	Sauté de bœuf sauce tomate basilic 	Filet de merlu sauce oseille 	Brouillade d'œufs BIO 
	Purée de pommes de terre BIO 	Chou fleur BIO  persillé	Blé	Carottes persillées	Epinards BIO  à la béchamel
	Fromage blanc BIO et sucre  	Coulommiers BIO  	Edam	Fromage frais demi sel	Yaourt aromatisé BIO 
	Fruit frais BIO  	Gateau au yaourt BIO  	Crème dessert saveur chocolat Pain et confiture jus de fruits et yaourt	Fruit frais	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



Aides UE à destination des écoles



Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 2- Du 6 au 10 mars 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de lentilles BIO 	Salade verte BIO  vinaigrette et croustons	Carottes râpées vinaigrette	Cake aux olives BIO 	 Menu végétarien
	Colin d'Alaska pané et citron 	Chili con carne BIO  	Rôti de veau au jus 	Rôti de porc VF au jus 	Potage de potiron 
	Petits pois au jus BIO 	***	Pommes rissolées	Haricots verts BIO persillés 	*** 
	Cantal AOP 	Camembert BIO  	Fromage blanc sucré	Emmental BIO  	Yaourt aromatisé
	Lacté saveur vanille nappé caramel BIO 	Fruit frais BIO  	Purée de pommes	Fruit frais BIO  	Fruit frais
		Pain et fromage fruit et jus 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



Aides UE à destination des écoles



Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 3- Du 13 au 17 mars 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade verte BIO vinaigrette et radis	Menu végétarien Endives BIO et pommes BIO vinaigrette	Potage de légumes	Rillettes de thon	Coleslaw BIO
	Gardianne de taureau BIO LOCAL	Enchilada haricots rouges BIO , mais BIO , légumes BIO, emmental râpé	Armentier de poisson au potir CE2	Quenelles de brochet sauce nantua	Rôti de porc BIO au jus
	Carottes BIO sautées à l'ail et au persil	***	**	Riz créole	Lentilles BIO
	Yaourt nature BIO et sucre	Chèvre BIO	Saint Nectaire AOP	Fromage blanc BIO et sucre	Fromage frais demi sel
	Tarte aux pommes BIO	Crème dessert saveur vani BIO	Fruit frais	Fruit frais BIO	Smoothie pomme bananes
		Pain et pâte à tartiner jus de fruits et fromage frais sucré			

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 4- Du 20 au 24 mars 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	 <i>Menu végétarien</i> Carottes BIO  râpées vinaigrette au citron Dahl de lentilles vertes BIO et riz BIO   *** Yaourt nature sucré BIO  Fruit frais BIO  	Céleri BIO  rémoulade Colin d'Alaska pané et citron  Gratin de chou fleur BIO  Coulommiers BIO   Purée de fruit et biscuit moelleux	Salade verte BIO  vinaigrette Jambon blanc LR  Torti BIO  Fromage fondu BIO  Cake aux myrtilles BIO   Pain et confiture briquette de lait et fruit	Crêpe au fromage Omelette  Epinards à la crème Saint Paulin Fruit frais	Tartine de houmous BIO (po chiches BIO)   Steak haché de bœuf BIO charolais sauce pizzaiolo  Petits pois au jus BIO  Fromage blanc BIO et sucre   Fruit frais 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

Aides UE à destination des écoles



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la ville de Montauroux

Semaine 5- Du 27 au 31 mars 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Coleslaw rouge BIO  Boulettes au bœuf BIO sauce façon orientale  Semoule BIO  Tomme noire BIO  Crème dessert saveur vanille BIO 	Cake au pistou  Haut de cuisse de poulet aux herbes Brocolis persillés Yaourt aromatisé Fruit frais BIO  	Menu végétarien Salade verte BIO et croustons  Fondant à l'emmental BIO   Haricots verts BIO persillés  Petit suisse BIO et sucre  Beignet au chocolat Biscuit moelleux jus de fruits et laitage individuel	Betteraves BIO vinaigrette  Sauce carbonara de volaille  Macaroni BIO  Mozzarella râpée BIO  Fruit frais BIO  	Endives vinaigrette au chèvre Dés de colin et saumon sauce façon bretonne  Pommes vapeur Fromage frais demi sel Purée de fruits



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

Aides UE à destination des écoles

