

Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 1- Du 3 au 7 avril 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Tartine et rillettes de sardines	Concombre vinaigrette	Céleri BIO rémoulade	Salade verte BIO et croutons	Menu végétarien
	Omelette BIO	Sauce bolognaise au thon	Steak haché de bœuf BIO au jus	Sauté de porc BIO sauce vallée d'Auge	Haricots verts vinaigrette
	Epinards BIO à la béchamel	Coquillettes BIO	Purée de pommes de terre BIO	Carottes BIO persillées	Lentilles à la provençale
	Coulommiers BIO	Mozzarella râpée	Gouda BIO	Fromage frais demi sel BIO	Riz créole
	Fruit frais BIO	Crème dessert saveur chocolat	Purée de pommes BIO Pain au lait et chocolat fruit frais et briquette de lait	Gateau au yaourt BIO	Yaourt aromatisé

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 10 au 14 avril 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	FERIE	Coleslaw BIO Cuisse de poulet LR aux herbes Pommes rissolées Saint Nectaire AOP Lacté saveur vanille	 Menu végétarien Salade de pois chiches BIO Brouillade d'œufs BIO Carottes BIO à la béchamel Petit fromage frais aromatisé aux fruits Fruit frais BIO Jus de fruits pain et fromage et purée de fruits	Menu de Printemps Concombre vinaigrette Bouchée à la reine à la volaille Riz créole BIO Camembert BIO Crème dessert saveur chocolat et meringue	C'EST ÉTÉ Salade verte BIO vinaigrette et maïs Colin d'Alaska pané et citron Gratin de brocolis BIO Fromage blanc BIO 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



Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 3- Du 17 au 21 avril 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de lentilles	Betteraves BIO vinaigrette	Endives BIO vinaigrette et pommes BIO	Menu végétarien Salade verte BIO vinaigrette	Cake aux olives
	Beignets de calamars	Gardianne de taureau BIO LOCAL	Rôti de dinde LR sauce moutarde	Raviolis à l'emmental et au thym BIO	Filet de merlu sauce citron
	Petits pois au jus	Riz créole BIO	Chou fleur BIO persillé	***	Courgettes à la sauce tomate
	Petit fromage frais sucré	Edam BIO	Yaourt nature BIO et sucre	Mozzarella râpée	Tomme noire BIO
	Fruit frais	Fruit frais BIO	Donuts	Lacté saveur vanille nappé caramel BIO	Fruit frais BIO
Pain et fromage jus de fruits et purée de fruits	Pain et pâte à tartiner jus de fruits et laitage individuel	Biscuit moelleux fruit frais et briquette de lait	Pain et confiture briquette de lait et fruit frais	Pain au lait et chocolat laitage individuel et jus 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



Haute Valeur Environnementale

CE2: Certification Environnementale de Niveau 2

Aides UE à destination des écoles

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 4- Du 24 au 28 avril 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Menu Végétarien Œuf dur BIO mayonnaise	Tomate vinaigrette	Concombre BIO vinaigrette	Taboulé	Coleslaw BIO
	Pizza au fromage BIO	Emincé de poulet au jus	Jambon blanc	Roti de bœuf VF au jus	Pain de poisson à la patate douce sauce tomate
	Salade verte BIO vinaigrette	Purée de pois cassés	Coquillettes BIO	Ratatouille BIO	Riz créole BIO
	Yaourt aromatisé BIO	Cantal AOP 	Gouda BIO 	Fromage frais demi sel BIO	Pointe de brie
	Fruit frais BIO	Gâteau au chocolat BIO	Purée de pommes BIO	Fruit frais BIO	Crème dessert saveur vanille BIO
Pain et fromage purée de fruits et jus de fruits	Pain et chocolat briquette de lait et fruit frais	Biscuit moelleux fruit frais et yaourt à boire	Pain et pâte à tartiner laitage individuel et jus de fruits	Pain et miel briquette de lait et fruit frais	



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 proposés sous réserve de disponibilité des produits

