

Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 1- Du 1er au 5 mai 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	FERIE	Crêpe à l'emmental	Menu Végétarien Carottes BIO râpées vinaigrette	Macédoine mayonnaise BIO	Tomate BIO vinaigrette
		Colin d'Alaska pané et citron	Omelette BIO	Saucisse chipolatas BIO	Sauté de bœuf RAV sauce au paprika
		Epinards à la béchamel	Petits pois BIO mijotés	Purée de pommes de terre BIO	Semoule BIO
		Saint Nectaire AOP	Brie BIO	Yaourt nature BIO et sucre	Edam BIO
		Fruit frais BIO	Gâteau au yaourt BIO	Fruit frais BIO	Lacté saveur vanille nappé caramel
			Pain et chocolat lait aromatisé et fruit		

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 8 au 12 mai 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	FERIE	Pâté de campagne et cornichons	Salade verte BIO vinaigrette et croûtons	 Menu végétarien Concombre BIO sauce bulgare	Betteraves vinaigrette
		Filet de merlu sauce orientale Riz créole BIO LOCAL Carré Fruit frais BIO	Cuisse de poulet LR rôti aux herbes Gratin de courgettes BIO Fromage blanc BIO et sucre Purée de pommes et biscuit moelleux Pain et fromage frais kiri jus de fruits et fruit	Sauce bolognaise de lentille BIO Torti BIO Emmental râpé BIO Crème saveur vanille BIO	Emincé de bœuf charolais jus aux oignons Pommes vapeur Yaourt nature sucré 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



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 3- Du 15 au 19 mai 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Carottes BIO  râpées vinaigrette	 <i>Menu Végétarien</i> Salade de pois chiches BIO 	Tomate vinaigrette	FERIE	
	Parmentier de poisson aux courgettes  *** Yaourt nature sucré BIO  Donuts	Omelette BIO  Brocolis BIO à la béchamel  Gouda BIO   Fruit frais BIO  	Boulettes au bœuf sauce catalane  Semoule Fromage fondu vache qui rit Fruit frais BIO   Briquette de lait purée de fruits et biscuit moelleux		



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

CE2: Certification Environnementale de Niveau 2



























Aides UE à destination des écoles



Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 4- Du 22 au 26 mai 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	 <i>Menu Végétarien</i> Taboulé BIO 	Céleri rémoulade	Pizza au fromage	Salade verte BIO et mais vinaigrette 	C'EST LA FÊTE <i>La Crête</i> Concombre façon tzatziki
	Nuggets au fromage	Sauté de porc BIO sauce aux olives 	Rôti de bœuf au jus 	Gratin de poisson 	Emincé de poulet LR jus aux herbes 
	Haricots verts BIO persillés 	Lentilles BIO mijotées 	Courgettes BIO à la provençale 	Carottes BIO persillées et riz créole BIO 	Pommes frites
	Yaourt aromatisé BIO 	Fromage frais demi sel BIO 	Cantal AOP  	Camembert BIO 	Bûche de lait mélange
	Fruit frais BIO  	Smoothie pomme bananes BIO 	Fruit frais BIO  	Fruit frais BIO  	Cake miel amandes 
		Jus de fruits laitage individuel et pain et pâte à tartiner			

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 5- Du 29 au 2 juin 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	FERIE	Tartine de rillettes de thon	Salade verte et radis en rondelles vinaigrette	Menu Végétarien Haricots verts BIO vinaigrette	Salade verte BIO vinaigrette
		Sauté de taureau BIO LOCAL sauce tomate	Rôti de dinde et ketchup	Enchilada BIO	Beignets de poisson
		Ratatouille BIO	Salade de riz	***	Epinards BIO à la béchamel
		Fromage blanc BIO et sucre	Coulommiers BIO	Yaourt nature BIO et sucre	Emmental BIO
		Fruit frais BIO	Purée de pommes BIO Biscuit moelleux jus de fruits et laitage individuel	Fruit frais BIO	Tarte aux pommes 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



Aides UE à destination des écoles

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

