

Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 1- Du 5 au 9 juin 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Œuf dur BIO mayonnaise	Tomate BIO vinaigrette	Melon Charentais	Menu Végétarien Carottes râpées BIO vinaigrette	Tartine œuf ciboulette
	Quenelles BIO sauce tomate	Dés de colin d'Alaska sauce bretonne	Sauté de bœuf sauce au romarin	Dahl de lentilles vertes BIO	Sauté de porc sauce façon fermière
	Riz créole BIO LOCAL	Semoule BIO	Piperade	Orge perlé BIO	Petits pois et carottes
	Fromage blanc BIO et sucre	Camembert BIO	Emmental	Gouda BIO	Petit fromage frais aromatisé aux fruits
	Fruit frais BIO	Crème dessert saveur chocolat BIO	Cake aux myrtilles Jus de fruits Pain et pâte à tartiner et laitage aromatisé	Purée de pommes BIO	Fruit frais

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 12 au 16 juin 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
REPAS MIDI	 Menu Végétarien Salade verte BIO  vinaigrette	Salade de rondelles de radis	Salade de pois chiches BIO 	Au Revoir les Grands Pastèque BIO 		Crêpe au fromage 
	Coquillettes BIO  aux légumes du Sud et fromage de brebis 	Sauté de taureau BIO  sauce st gilloise 	Haut de cuisse de poulet LR aux  herbes	et de colin pané sauce chapeau  melon		Rôti de porc et ketchup
	***	Carottes BIO  persillées	Gratin de courgettes BIO  	Frites		Salade de tomates BIO 
	Yaourt nature sucré BIO 	Coulommiers BIO  	Saint Nectaire AOP  	Chèvre BIO  		Fromage blanc BIO et sucre 
	Fruit frais BIO  	Eclair au chocolat	Fruit frais BIO   Jus de fruits pain et fromage frais samos et purée de fruits	Glace mister freeze 		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 3- Du 19 au 23 juin 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Pâté de volaille et cornichon	Menu Végétarien	Macédoine BIO	Repas froid	Taboulé
	Daube de bœuf BIO	Carottes BIO râpées	Steak haché de bœuf BIO sauce pizzaiolo	Concombre vinaigrette	Filet de colin sauce aioli
	Blé BIO	Omelette BIO	Purée de pommes de terre BIO	Jambon blanc	Haricots verts persillés
	Coulommiers BIO	Epinards BIO béchamel	Tomme d'Auvergne BIO	Salade de coquillettes	Yaourt aromatisé
	Fruit frais BIO	Fromage blanc BIO et sucre	Fruit frais BIO	Cantal AOP	Fruit frais BIO
	Moelleux à la fleur d'orange BIO	Laitage individuel jus de fruits et biscuit moelleux	Crème dessert saveur vanille		



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 4- Du 26 au 30 juin 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de lentilles BIO 	 Menu végétarien Tomate BIO  vinaigrette	Feuilleté à l'emmental	Melon BIO 	Céleri rémoulade
	Boulettes au mouton sauce tomate	Chili sin carne BIO 	Sauté de bœuf BIO façon mode 	Brouillade d'œufs BIO 	Sauce bolognaise au thon
	Ratatouille	Boulgour BIO 	Carottes BIO persillées 	Epinards BIO béchamel 	Macaroni
	Mimolette	Yaourt nature sucré BIO 	Brie BIO  	Fromage blanc BIO  	Emmental râpé
	Smoothie framboise basilic	Fruit frais BIO 	Fruit frais BIO  Jus de fruits biscuit moelleux et laitage aromatisé 	Gateau au chocolat BIO 	Purée de poire



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

