

Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 1- Du 4 au 8 septembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	C'EST LA FÊTE <i>C'est la rentrée</i> Salade iceberg vinaigrette et sirop de grenadine Sauce bolognaise au bœuf VF Coquillettes BIO Emmental râpé Mousse au chocolat au lait	Tomate BIO vinaigrette Sauté de taureau BIO LOCAL sauce façon gardianne Semoule BIO Edam BIO Purée de pommes BIO	Concombre BIO sauce bulgare Emincé de poulet LR sauce au curry Carottes BIO persillées Saint Nectaire AOP Donuts Pain et chocolat Jus de fruits et laitage individuel	Repas végétarien Betteraves BIO vinaigrette Dahl de lentilles vertes BIO Riz créole BIO Brie BIO Fruit frais BIO	Pâté de volaille et cornichons Emincé de thon sauce crème aux herbes Courgettes et pommes de terre Yaourt aromatisé BIO 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 11 au 15 septembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de pois chiches BIO	Carottes BIO râpées vinaigrette	Pastèque	Crêpe à la tomate et mozzarella BIO	Repas végétarien Melon
	Cuisse de poulet LR rôti aux herbes	Steak haché de bœuf BIO au jus	Sarniture vol au vent (quenelles)	Médailon de merlu sauce provençale	Omelette BIO
	Ratatouille BIO	Purée de pommes de terre BIO	Riz créole BIO	Petits pois BIO au jus	Epinards à la béchamel
	Fromage blanc BIO et sucre	Tomme d'Auvergne BIO	Fromage frais fraidou	Yaourt nature sucré BIO	Gouda
	Fruit frais BIO	Lacté saveur vanille nappé caramel BIO	Purée de pommes poires Biscuit moelleux Fruit frais et briquette de lait aromatisé	Fruit frais BIO	Gâteau aux haricots blancs et myrtille

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 18 au 22 septembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de lentilles BIO	<i>Repas végétarien</i> Tomate BIO vinaigrette	<i>Repas froid</i> Concombre BIO vinaigrette	Salade verte BIO vinaigrette et maïs BIO	Œuf dur BIO mayonnaise
	Sauté de dinde LR au jus	Enchilada haricots rouges et maïs BIO	Rôti de bœuf VF et ketchup	Cordon bleu	Gratin de colin
	Carottes BIO persillées	Riz créole BIO	Taboulé	Courgettes BIO à la béchamel	Blé BIO
	Cantal AOP	Fromage blanc BIO et sucre	Fromage frais tartare	Coulommiers BIO	Petit fromage frais aromatisé aux fruits
	Fruit frais BIO	Purée de pommes BIO	Liégeois saveur vanille	Chouquette crème à la vanille	Fruit frais BIO
		Pain au lait et pâte à tartiner et 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 4- Du 25 au 29 septembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Betteraves BIO  vinaigrette	Salade grecque BIO 	 Repas végétarien Salade verte BIO  vinaigrette	Carottes râpées BIO  vinaigrette au citron	Pizza au fromage
	Filet de colin pané et citron	Sauté de bœuf BIO  sauce à la moutarde	Dauphinois de courgettes et pommes de terre 	Rôti de porc BIO  au jus	Brouillade d'œufs
	Ratatouille BIO 	Boulgour BIO 	***	Purée de pois cassés	Haricots verts BIO  persillés
	Camembert BIO  	Yaourt nature sucré BIO 	Edam	Emmental BIO  	Fromage blanc nature et sucre
	Moelleux aux poires BIO  	Fruit frais BIO  	Crème dessert saveur chocolat Biscuit moelleux jus de fruits et laitage individuel	Purée de pommes abricots BIO 	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

