

Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 1- Du 2 au 6 octobre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Tomate BIO vinaigrette	Concombre BIO vinaigrette	Salade de pois chiches BIO	Céleri rémoulade	Taboulé
	Emincé de poulet LR sauce aux olives	Boulettes au bœuf BIO sauce à l'orientale	Fondant à l'emmental BIO	Sauce carbonara de volaille	Parmentier de poisson au notiron
	Brocolis BIO persillés	Semoule BIO	Haricots verts BIO persillés	Torti	***
	Yaourt aromatisé BIO	Camembert BIO	Petit suisse BIO et sucre	Emmental râpé	Edam
	Gâteau au chocolat BIO	Purée de pommes abricots BIO	Fruit frais BIO	Lacté saveur vanille	Fruit frais
			Pain et fromage fondu vache qui rit 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 2- Du 9 au 13 octobre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Pomelos et sucre	 <i>Menu végétarien</i> Céleri BIO rémoulade 	Salade de rondelles de radis vinaigrette	Taboulé	Potage de légumes variés BIO 
	Chili con carne 	Saucisse de volaille	Rôti de bœuf VF sauce foresti 	Omelette BIO 	Parmentier de colin 
	Riz créole BIO 	Lentilles BIO mijotées 	Carottes BIO persillées 	Epinards BIO à la béchamel 	***
	Montcadi croûte noire	Yaourt nature sucré BIO 	Coulommiers	Emmental BIO  	Tomme d'Auvergne BIO  
	Crème dessert saveur caramel	Purée de pommes BIO 	Gâteau aux pépites de choco  Biscuit moelleux jus de fruits et laitage individuel	Fruit frais 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 3- Du 16 au 20 octobre 2023- L'Odyssée du goût



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	L'Australie et le volley ball Salade de mâche betteraves et noix de cajou	 Menu Végétarien Le Japon et le judo Chou blanc vinaigrette soja sésame	L'Afrique et l'athlétisme Carottes BIO râpées  vinaigrette gingembre citron vert	La France et le cyclisme Tomate BIO  vinaigrette	L'Argentine et l'escalade Salade iceberg vinaigrette façon chimichurri
	Escalope de dinde cheddar sauce tomate 	Riz poêlée de légumes asiatiques sauce teriyaki et œuf dur 	Cuise de poulet LR  kedjenou (tomate, aubergines, oignons)	Colin d'Alaska meunière et citron 	Emincé de bœuf sauce barbecue 
	Coquillettes BIO 	***	Boulgour BIO 	Petits pois BIO façon fermière 	Haricots rouges mais et butternut 
	Fromage frais tartare	Carré	Yaourt aromatisé BIO 	Cantal AOP  	Fromage blanc BIO et confiture de lait 
	Assiette de fruits (pomme orange)	Smoothie ananas passion	Banane BIO sauce chocolat   Pain au lait et chocolat Laitage individuel et fruit frais	Cake aux chataignes	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 4- Du 23 au 27 octobre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Pâté de volaille et cornichons	Endives vinaigrette	Menu Végétarien Carottes BIO râpées vinaigrette	Salade verte BIO vinaigrette	Velouté de légumes BIO et pommes de terre BIO
	Enchilada et galette de blé	Poulet LR rôti aux herbes	Quenelles nature BIO sauce tomate	Sauté de bœuf VF sauce façon gardianne	Colin d'Alaska pané et citron
	***	Purée de potiron BIO	Riz créole BIO	Torti BIO	Petits pois BIO au jus
	Yaourt nature BIO et sucre	Gouda BIO	Camembert BIO	Fromage blanc BIO et sucre	Saint Paulin BIO
	Fruit frais	Donuts	Crème saveur chocolat BIO	Fruit frais BIO	Purée de pommes et biscuit moelleux
Biscuit moelleux jus de fruits et laitage individuel	Pain et chocolat Fruit frais et Laitage individuel	Biscuit moelleux lait aromatisé et fruit frais	Pain et fromage jus de fruits	Pain au lait yaourt à boire 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

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE