

















Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 1- Du 30 octobre au 3 novembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Pâté de volaille et cornichons	Salade verte BIO  vinaigrette	FERIE	 Menu Végétarien Endives BIO  et maïs BIO vinaigrette	 Velouté de potiron BIO
	Dahl de lentilles corail 	Steak haché de bœuf BIO  au jus		Omelette BIO 	Emincé de saumon sauce crème aux herbes
	Riz	Haricots verts persillés BIO 		Epinards BIO  à la béchamel	Coquillettes BIO 
	Yaourt aromatisé aux fruits	Gouda BIO 		Coulommiers BIO 	Emmental râpé BIO 
	Fruit frais	Tarte aux pommes BIO 		Purée de pommes BIO  et biscuit moelleux	Fruit frais BIO 
	Biscuit moelleux briquette de lait aromatisé et purée de fruits	Pain au lait et chocolat jus de fruits et laitage individuel		Fruit frais yaourt à boire et biscuit moelleux	Pain et fromage frais et 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

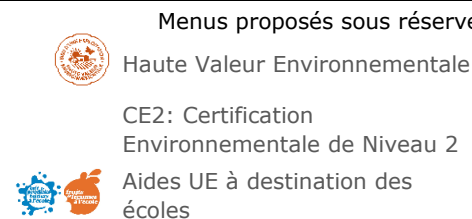


Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 2- Du 6 au 10 novembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Coleslaw BIO Boulettes au bœuf VF sauce tomate Torti BIO Fromage blanc BIO et sucre Cocktail de fruits au sirop	Céleri BIO rémoulade Gardianne de taureau BIO LOCAL Riz BIO Edam BIO Crème dessert saveur chocolat BIO	Pizza au fromage Cuisse de poulet LR rôti aux herbes Haricots verts persillés BIO Yaourt aromatisé BIO Fruit frais BIO Pain et fromage frais et jus de fruits	 Menu Végétarien Chou rouge vinaigrette Nuggets au fromage Petits pois BIO au jus Fromage frais sucré Beignet au chocolat	 Potage de légumes BIO Parmentier de poisson au potiron *** Camembert Fruit frais BIO



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 3- Du 13 au 17 novembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Endives BIO vinaigrette	Menu Végétarien Salade de pois chiches BIO	Potage crecy BIO	Batavia BIO LOCALE vinaigrette	Rondelles de radis vinaigrette
	Chili con carne BIO	Omelette BIO	Rôti de bœuf VF au jus	Colin d'Alaska pané et citron	Emincé de poulet LR sauce aux champignons
	Riz BIO	Epinards BIO à la béchamel	Purée de pommes de terre BIO	Brocolis persillés BIO	Boullgour BIO
	Yaourt nature BIO et sucre	Brie BIO	Petit fromage frais aromatisé aux fruits	Mimolette	Cantal AOP
	Purée de pommes BIO	Fruit frais BIO	Fruit frais BIO	Cake aux pépites de chocolat	Lacté saveur vanille nappé caramel
			Pain et chocolat jus de fruits et laitage individuel		



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 20 au 24 novembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Crêpe au fromage	Céleri BIO sauce cocktail	 <i>Menu végétarien</i>	Salade verte BIO vinaigrette	Pâté de campagne et cornichons
	Sauté de veau sauce blanc	Sauce carbonara (porc)	Potage Esau BIO	Rôti de dinde LR au jus	Médailon de merlu sauce au citron
	Carottes BIO persillées	Macaroni BIO	Fondant à l'emmental BIO	Petits pois BIO façon fermière	Pommes vapeur
	Petit fromage frais sucré	Emmental râpé	Fromage blanc BIO et sucre	Saint Paulin BIO	Fromage fondu vache qui rit BIO
	Fruit frais BIO	Purée de pommes bananes BIO	Fruit frais BIO	Semoule au lait	Fruit frais BIO
			Jus de fruits laitage individuel et biscuit moelleux		

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 27 novembre au 1er décembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Œuf dur BIO mayonnaise	Salade d'haricots blancs BIO	<i>Menu Végétarien</i> Salade iceberg vinaigrette	Carottes BIO râpées vinaigrette	Betteraves BIO et maïs BIO vinaigrette
	Filet de hoki sauce au basilic Blé	Sauté de bœuf BIO sauce stroganoff	Raviolis à la brousse sauce provençale	Filet de colin pané et citron	Jambon blanc LR
	Fromage blanc BIO et sucre	Haricots verts persillés BIO	***	Chou fleur BIO à la béchamel	Purée de pommes de terre BIO
	Fruit frais BIO	Gouda BIO	Emmental râpé	Brie BIO	Yaourt aromatisé BIO
	Fruit frais BIO	Fruit frais BIO	Ile flottante Fruit frais pain et confiture et briquette de lait aromatisé	Brownie mexicain	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

