


























Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 1- Du 4 au 8 décembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	 <i>Menu Végétarien</i> Potage de légumes BIO  Beignets de calamars Epinards BIO à la crème  Fromage blanc BIO et sucre   Fruit frais BIO  	Salade verte BIO et rondelles de radis vinaigrette  Sauté de taureau BIO LOCAL sauce vallée d'auge   Semoule BIO  Tomme d'Auvergne BIO   Crème saveur chocolat BIO 	Tarte aux fromages Œuf dur BIO sauce mornay  Brocolis persillés BIO  Yaourt nature BIO et sucre  Fruit frais BIO   Biscuit moelleux jus de fruits et laitage individuel	Salade verte vinaigrette Rôti de porc VF au jus  Carottes BIO persillées  Mimolette Tarte au flan	Céleri rémoulade Fricassée de thon sauce armoricaine  Blé Saint Nectaire AOP  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 décembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Betteraves BIO vinaigrette  Cuisse de poulet LR rôti  <i>Aiguillettes maternelles</i> Lentilles BIO mijotées  Edam BIO   Fruit frais BIO  	 Menu Végétarien Carottes BIO râpées vinaigrette au citron  Sauce fromagère  Coquillettes BIO  Emmental râpé BIO   Crème saveur vanille BIO 	Endives BIO et pommes BIO vinaigrette  Cordon bleu Petits pois BIO au jus  Chèvre BIO   Gâteau au yaourt BIO 	Iceberg vinaigrette Dés de colin sauce au curry  Riz thai Montcadi croute noire Purée de pommes bananes BIO 	 Tartine et rillettes de sardines et céleri Rôti de bœuf VF au jus  Purée de potiron BIO  Fromage blanc BIO et sucre   Fruit frais BIO  
	Fruit frais pain et pâte à tartiner et briquette de lait				

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 décembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Coleslaw rouge BIO  Chipolatas BIO  Boulgour BIO  Brie BIO   Lacté saveur vanille nappé caramel BIO 	 <i>Menu Végétarien</i> Macédoine BIO  mayonnaise Omelette BIO  Epinards BIO  à la béchamel Yaourt aromatisé BIO  Fruit frais BIO  	Salade de pois chiches Aiguillettes de poulet VF  sauce aigre douce Carottes sautées BIO  Fromage blanc nature et sucre Fruit frais BIO  Pain et fromage frais chanteneige jus de fruits et purée de pommes fraises	Repas de fin d'année Gougère et salade verte arfait de bœuf sauce forestière Pommes croquettes Fromage frais croc lait BIO  Entremet sapin au chocolat <i>Clémentine et chocolat</i>	Salade verte BIO  et maïs BIO Colin d'Alaska pané et citron  Gratin de chou fleur BIO  Edam BIO   Purée de pommes BIO  et madeleine



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