

Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 2- Du 8 au 12 janvier 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de pois chiches BIO Filet de colin pané et citron Carottes BIO persillées Fromage blanc BIO et sucre Fruit frais BIO 	Chou blanc vinaigrette à la framboise Jambon blanc LR <i>Jambon de dinde</i> Coquillettes Emmental Lacté saveur vanille nappé caramel	Salade de blé BIO aux légumes Sauté de bœuf BIO au curry Jardinière de légumes BIO Camembert BIO Fruit frais BIO Pain et chocolat jus de fruits et laitage individuel	<i>Menu Végétarien</i> Velouté de petits pois BIO Riz BIO haricots rouges BIO mais BIO et butternut *** Yaourt aromatisé BIO Fruit frais BIO 	<i>Le Partage de la galette</i> Salade verte BIO vinaigrette Parmentier de colin 0 *** Cantal AOP Brioche des rois



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 3- Du 15 au 19 janvier 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Batavia BIO LOCALE vinaigrette	Haricots verts BIO vinaigrette	Menu Végétarien Céleri BIO rémoulade	Pizza au fromage	Les Etats Unis - Le Break Dance Salade verte BIO vinaigrette
	Omelette BIO aux pommes de terre	Haut de cuisse de poulet LR aux herbes	Dahl de lentilles corail	Emincé de saumon sauce oseille	Cheeseburger
	Epinards BIO à la béchamel	Gratin de potiron BIO	Riz BIO	Brocolis à la béchamel	Pommes de terre quartier avec peau et ketchup
	Saint paulin BIO	Fromage blanc BIO et sucre	Petit fromage frais aromatisé aux fruits	Pointe de brie BIO	Fromage frais petit cotentin
	Crème saveur chocolat BIO	Fruit frais BIO	Banane et crème fouettée	Fruit frais BIO	Fromage blanc BIO et cranberry
			Pain et fromage frais kiri jus de fruits 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

Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 4- Du 22 au 26 janvier 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Carottes BIO râpées vinaigrette au citron	Salade de rondelles de radis vinaigrette	 Menu Végétarien Betteraves vinaigrette BIO	 Velouté de potiron BIO	Endives et pommes vinaigrette
	Steak haché de bœuf BIO sauce vallée d'auge	Sauté de porc BIO au caramel	Gratin de farfalle petits pois et mozzarella	Cordon bleu de dinde	Filet de merlu sauce vierge
	Chou fleur BIO à la béchamel	Riz BIO	***	Carottes persillées BIO	Boulgour
	Coulommiers BIO Gâteau aux haricots blancs et myrtilles	Fromage blanc BIO et sucre	Emmental BIO	Yaourt nature et sucre	Tomme des Pyrénées
		Purée de pommes BIO	Fruit frais BIO	Fruit frais BIO	Liégeois saveur chocolat
			Pain au lait 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



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 5- Du 29 janvier au 2 février 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Céleri BIO rémoulade Rôti de bœuf VF au jus Polenta BIO Camembert BIO Purée de pommes bananes BIO	Feuilleté à l'emmental Filet de colin meunière et citron Brocolis BIO béchamel Yaourt nature sucré Fruit frais BIO	Iceberg vinaigrette Boulettes au mouton sauce tomate Semoule BIO Gouda Liégeois saveur chocolat Biscuit moelleux yaourt à boire et fruit frais	Tartine de houmous BIO Emincé de poulet LR sauce forestière Petits pois et carottes BIO Fromage blanc BIO et sucre Fruit frais BIO	Menu Végétarien- La Chandeleur Chou rouge BIO vinaigrette Omelette BIO Epinards BIO à la crème Fromage frais demi sel Crêpe et confiture C'EST LA FÊTE



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

