

Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 1- Du 5 au 9 février 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de lentilles BIO	<i>Menu Végétarien</i> Potage de légumes BIO	Salade iceberg vinaigrette	Coleslaw BIO	Salade de rondelles de radis vinaigrette
	Sauté de bœuf BIO sauce à l'orientale	Riz, korma végétarien butternut et marrons (riz thai, pommes de terre cubes, butternut, crème liquide, curry et gingembre)	Tartimouflette à la dinde	 Médailillon de merlu sauce tomate	Roti de dinde LR sauce au curry
	Carottes BIO sautées	***	***	Semoule BIO	Petits pois BIO au jus
	Yaourt nature sucré BIO	Tomme d'Auvergne BIO	Saint Nectaire AOP	Yaourt aromatisé BIO	Gouda BIO
	Fruit frais BIO	Fruit frais BIO	Dessert lacté saveur vanille nappé caramel Pain et pâte à tartiner fruit frais et briquette de lait aromatisé	Fruit frais BIO	Purée de pommes BIO 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 2- Du 12 au 16 février 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Macédoine mayonnaise BIO </p> <p>Curry de pois chiches et épinards et riz BIO  </p> <p>***</p> <p>Saint Paulin BIO  </p> <p>Purée de pommes poires BIO </p>	<p>Crêpe tomate mozzarella BIO </p> <p>Blanquette de colin  </p> <p>Haricots verts BIO persillés </p> <p>Yaourt nature BIO et sucre  </p> <p>Fruit frais BIO  </p>	<p>Carottes BIO râpées vinaigrette </p> <p>Nuggets de poulet et ketchup</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Edam</p> <p>Cake aux pralines roses </p> <p>Pain et fromage fondu vache qui rit jus de fruits et fruit frais</p>	<p>Salade verte BIO vinaigrette </p> <p>Sauté de porc BIO jus au thym </p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>Coulommiers BIO  </p> <p>Ile flottante</p>	<p>Menu végétarien </p> <p>Tartine et rillettes de thon </p> <p>Brouillade d'œufs BIO </p> <p>Gratin de potiron BIO </p> <p>Petit fromage frais aromatisé aux fruits</p> <p>Fruit frais BIO  </p>



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 3- Du 19 au 23 février 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Radis et beurre	Chou rouge BIO vinaigrette au cidre	Pizza au fromage	Menu Végétarien	Carottes BIO râpées
	Cuisse de poulet LR aux herbes <i>Aiguillettes maternelles</i>	Chipolatas BIO	Rôti de bœuf VF au jus	Potage de légumes BIO	Filet de colin pané et citron
	Brocolis BIO à la béchamel	Purée de pois cassés	Haricots verts BIO persillés	Quenelles BIO auge tomate	Epinards BIO à la béchamel
	Fromage frais sucré	Camembert BIO	Fromage frais demi sel BIO	Cantal AOP	Yaourt aromatisé BIO
	Purée de pommes BIO	Mousse saveur chocolat au lait	Fruit frais BIO	Fruit frais BIO	Donuts
		Biscuit moelleux 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 26 février au 1er mars 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Céleri BIO  rémoulade	Betteraves BIO  vinaigrette	Salade de pois chiches 	 <i>Menu Végétarien</i> Salade iceberg vinaigrette	 Potage de légumes BIO
	Omelette BIO 	Sauté de bœuf BIO  sauce stroganoff	Filet de hoki sauce pomme curry	Gratin de macaroni brocolis et cheddar	 Chili con carne BIO 
	Petits pois BIO  au jus	Semoule BIO 	Haricots verts persillés	***	Riz BIO 
	Saint paulin BIO 	Petit suisse BIO  et sucre	Brie	Yaourt nature sucré	Gouda BIO 
	Clafoutis aux poires  Pain de mie et fromage frais jus de fruits et fruit frais	Fruit frais BIO  Biscuit moelleux Lait aromatisé et purée de fruits	Fruit frais Biscuit moelleux jus de fruits et laitage individuel	Purée de pommes Pain au lait et chocolat laitage individuel et jus de fruits	Fruit frais BIO  Biscuit moelleux 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 5



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI					



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

