

Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 1- Du 4 au 8 mars 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Pizza au fromage	Menu Végétarien Betteraves BIO vinaigrette	Carottes BIO râpées vinaigrette	Céleri BIO rémoulade	Salade verte BIO et croutons vinaigrette
	Sauté de dinde LR	Enchilada BIO (haricots rouges et maïs)	Sauté de veau VF marengo	Jambon blanc LR	Merlu médaillon sauce au curry
	Haricots beurre persillés	***	Gratin de chou fleur BIO	Torti BIO	Pommes vapeur
	Fromage blanc sucré	Camembert BIO	Yaourt nature BIO et sucre	Emmental râpé BIO	Brie BIO
	Fruit frais BIO	Fruit frais BIO	Gâteau façon pain d'épices	Fruit frais BIO	Mousse saveur chocolat au lait
	Cake aux pépites de chocolat jus de fruits et laitage individuel	Biscuit moelleux laitage individuel et jus de fruits	Pain au lait et chocolat Lait aromatisé et fruit frais	Biscuit moelleux jus de fruits et laitage individuel	Pain et pâte à tartiner 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 2- Du 11 au 15 mars 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	 <i>Menu Végétarien</i> Potage de légumes BIO  Pesto de brocolis et haricots blancs Coquillettes BIO  Fromage blanc BIO et sucre   Fruit frais BIO LOCAL 	Salade de radis mais et olives Parmentier de colin d'Alaska au potiron *** Saint Nectaire AOP   Tarte à la crème de pommes et madeleine 	Salade d'endives BIO et pommes BIO  Omelette BIO au fromage  Petits pois BIO au jus  Yaourt aromatisé BIO  Fruit frais BIO  Pain et fromage frais Jus de fruits	Salade de pois chiches BIO au cumin  Daube de bœuf BIO Carottes BIO persillées   Coulommiers BIO   Fruit frais BIO  	Chou rouge vinaigrette à la framboise Boulettes au mouton et bœuf sauce tomate Semoule BIO  Mimolette  Cake aux myrtilles 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 18 au 22 mars 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade verte BIO et crumble graines de courges vinaigrette</p>	<p>Coleslaw BIO</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Céleri rémoulade</p>	<p>Velouté de potiron</p>	<p>Salade de pommes de terre ravigote</p>
	<p>Colin d'Alaska pané et citron</p>	<p>Cuisse de poulet LR rôti aux herbes</p>	<p>Dahl de lentilles vertes</p>	<p>Saucisse chipolatas</p>	<p>Rôti de bœuf VF au jus</p>
	<p>Epinards à la béchamel</p>	<p>Gratin de blettes</p>	<p>Riz thai</p>	<p>Haricots blancs</p>	<p>Chou fleur persillé</p>
	<p>Pointe de brie</p>	<p>Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Edam</p>	<p>Saint Paulin</p>
	<p>Ile flottante</p>	<p>Beignet au chocolat</p>	<p>Compote de pommes et fruits</p> <p>Biscuit moelleux lait aromatisé et fruit frais</p>	<p>Fruit frais</p>	<p>Fruit frais</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 4- Du 25 au 29 mars 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Carottes râpées BIO vinaigrette au citron	Batavia BIO LOCALE vinaigrette	Crêpe tomate mozzarella BI	Chou blanc vinaigrette au curry	Menu Végétarien
	Jambon blanc LR	Sauté de bœuf BIO sauce au paprika	Emincé de poulet LR au jus	Filet de merlu sauce safranée	Œuf dur mayonnaise
	Purée de pommes de terre BIO	Brocolis BIO béchamel	Haricots verts BIO persillés	Macaroni BIO	Riz korma végétarien brunoise provençale et petits pois
	Camembert BIO	Emmental BIO	Fromage blanc BIO et sucre	Tomme blanche	***
	Fruit frais BIO	Purée de pommes BIO	Fruit frais BIO	Mousse saveur chocolat	Yaourt nature et sucre
			Pain et chocolat lait aromatisé et purée de fruits		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

