























Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 1- Du 1er au 5 avril 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	FERIE	 Menu Végétarien Salade verte BIO  vinaigrette Nuggets de pois chiches BIO  et sauce au fromage blanc Courgettes BIO  à la béchamel Saint Paulin BIO   Dessert lacté gélifié saveur vanille BIO 	Carottes BIO  râpées vinaigrette Escalope de dinde LR  sauce barbecue Pommes darphin Petit suisse BIO  et sucre Fruit frais BIO  Biscuit moelleux jus de fruits et laitage individuel	Cake au fromage BIO   Pavé de colin sauce vierge Petits pois BIO  mijotés Cantal AOP   Fruit frais BIO  	Repas de Printemps Concombre vinaigrette à l'huile d'olive  Sauté de bœuf BIO  sauce au romarin Haricots beurre persillés Camembert BIO   Gâteau façon financier

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 8 au 12 avril 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Céleri BIO rémoulade	Salade verte BIO vinaigrette	Rillettes de thon	Coleslaw	Menu Végétarien Salade de boulgour BIO au paprika
	Eminc de poulet LR au jus	Saucisse chipolatas BIO	Sauce bolognaise végétale	Filet de hoki sauce armoricaine	Brouillade d'œufs BIO
	Purée de potiron BIO	Lentilles BIO au jus	Penne	Haricots verts persillés	Epinards BIO à la béchamel
	Edam BIO	Yaourt aromatisé BIO	Emmental râpé	Coulommiers	Yaourt nature BIO et sucre
	Crème saveur vanille BIO	Purée de pommes BIO	Fruit frais Pain au lait et pâte à tartiner purée de fruits et lait aromatisé	Gâteau au yaourt	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



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 15 au 19 avril 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Potage de légumes	<i>Menu Végétarien</i>			
	Filet de colin d'Alaska pané et citron	Betteraves BIO vinaigrette	Salade verte BIO et croustons vinaigrette	Endives BIO vinaigrette et pommes BIO	Tartine de houmous BIO
	Chou fleur béchamel	Couscous végétarien BIO (légumes et pois chiches)	Quenelles de brochet sauce tomate	Sauté de porc VF au caramel	Rôti de bœuf VF au jus
	Yaourt aromatisé	Semoule BIO	Carottes persillées BIO	Macaroni BIO	Courgettes à la provençale
	Purée de poire	Tomme d'Auvergne BIO	Edam BIO	Yaourt nature BIO et sucre	Petit moulé
	Fruit frais BIO LOCAL	Fromage blanc BIO et confiture d'abricot	Pain et fromage fondu	Fruit frais BIO	
		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 4- Du 22 au 26 avril 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Tomate BIO vinaigrette	Pizza au fromage	Concombre BIO sauce tzatziki	Menu Végétarien Batavia BIO vinaigrette	Pâté de volaille et cornichons
	Sauté de dinde LR sauce aux champignons	 Pavé de colin sauce aioli	Sauté de bœuf BIO sauce vallée d'auge	Coquillettes BIO aux légumes du Sud et fromage de brebis	Parmentier de poisson
	Polenta BIO	Légumes aioli	Gratin de brocolis BIO	***	***
	Chèvre BIO	Petit fromage frais aromatisé aux fruits	Saint Nectaire AOP	Fromage frais demi sel BIO	Yaourt nature
	Lacté saveur vanille nappé caramel BIO	Fruit frais	Purée de pommes BIO et biscuit moelleux	Fruit frais BIO	Fruit frais
Moelleux à la fleur d'oranger fruit frais et lait aromatisé	Pain et fromage frais ail et fines herbes et jus de fruits	Biscuit moelleux fruit frais et lait aromatisé	Pain au lait et pâte à tartiner jus de fruits et laitage individuel	Biscuit moelleux 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

