












# Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 1- Du 29 avril au 3 mai 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	<b>Salade verte BIO</b>  <b>vinaigrette</b>	Carottes râpées vinaigrette	FERIE	Betteraves vinaigrette	<b>Taboulé BIO</b> 
	<b>Riz BIO</b> <b>curry pois chiches BIO</b>  <b>épinards BIO</b>	Sauté de bœuf VF  sauce provençale		Dés de colin sauce citron 	<b>Brouillade d'œufs BIO</b> 
	***	Torti		Semoule	<b>Petits pois au jus BIO</b> 
	<b>Edam BIO</b> 	Emmental râpé		Yaourt nature et sucre	<b>Brie BIO</b> 
	<b>Cake au citron BIO</b> 	Compote de pommes		Fruit frais	<b>Fruit frais BIO</b> 
Brioche aux pépites de chocolat yaourt aromatisé et jus de fruits	Pain et fromage fondu et fruit frais		Pain au lait et chocolat petit fromage frais aromatisé aux fruits et jus de fruits	Muffin yaourt nature sucré et jus de fruits	



Viande Française



Viande charolaise



**Issu de l'agriculture biologique**



Local



Produit de la mer durable



plat végétarien



Œufs plein air



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 6 au 10 mai 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	Salade de pommes de terre	<b>Salade verte BIO</b>  <b>vinaigrette</b>	FERIE	FERIE	PAS D'ECOLE
	Nuggets au fromage	Sauce bolognaise au thon			
	<b>Courgettes BIO</b>  <b>persillées</b>	<b>Coquillettes BIO</b> 			
	Fromage blanc aromatisé	<b>Emmental râpé BIO</b> 			
	<b>Fruit frais BIO</b>  	<b>Crème saveur chocolat BIO</b> 			



Viande Française



Viande charolaise



**Issu de l'agriculture biologique**



Local



Produit de la mer durable



plat végétarien



Œufs plein air



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 13 au 17 mai 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	Tomate vinaigrette	Concombre vinaigrette	<b>Laitue BIO LOCALE</b> vinaigrette	<b>Salade de lentilles BIO</b>	<b>Betteraves BIO</b> à la vinaigrette
	Hachis parmentier	Lasagne bolognaise	Colin d'Alaska pané et citron	Emincé de dinde LR  sauce basquaise	<b>Boulgour BIO</b> à la mexicaine (maïs, haricots rouges, brocolis)
	***	***	<b>Carottes persillées BIO</b>	<b>Haricots verts BIO</b> persillés	***
	Fromage frais petit moulé	Fromage fondu vache qui rit	<b>Tomme d'Auvergne BIO</b>	<b>Fromage blanc BIO</b> et sucre	Cantal AOP
	Fruit frais	Purée de pommes	<b>Fougasse à la fleur d'oranger BIO</b>	<b>Fruit frais BIO</b>	<b>Fruit frais BIO LOCAL</b>
		Biscuit moelleux jus de fruits et yaourt sucré			



Viande Française



Viande charolaise



**Issu de l'agriculture biologique**



Local



Produit de la mer durable



plat végétarien



Œufs plein air



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 20 au 24 mai 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	FERIE	<b>Tomate BIO</b> <b>croc sel</b>	Cœurs de palmier et maïs vinaigrette 	<b>Tartine de houmous BIO</b>	<b>Tahiti</b> Radis carottes concombre et sauce au guacamole et fromage blanc Emincé de thon sauce aigre douce
		<b>Omelette BIO</b>	Saucisse chipolatas	Rôti de bœuf VF au jus	<b>Riz BIO</b>
		<b>Petits pois au jus BIO</b>	Haricots blancs à la tomate	<b>Ratatouille BIO</b>	
		<b>Coulommiers BIO</b>	<b>Fromage blanc BIO et sucre</b>	<b>Chèvre BIO</b>	<b>Yaourt nature sucré BIO</b>
		<b>Purée de pommes BIO et biscuit moelleux</b>	<b>Fruit frais BIO</b>	<b>Fruit frais BIO</b>	Cake noix de coco et pépites de chocolat



Viande Française



Viande charolaise



Issu de l'agriculture biologique



Local



Produit de la mer durable



plat végétarien



Œufs plein air



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- Du 27 au 31 mai 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	<i>Repas froid</i>				
	<b>Macédoine mayonnaise BIO</b>	<b>Concombre BIO vinaigrette</b>	<b>Tomate BIO vinaigrette</b>	<b>Carottes BIO râpées et mais vinaigrette</b>	<b>Salade verte BIO LOCALE vinaigrette</b>
	Jambon blanc LR	Filet de hoki sauce vierge	<b>Sauté de bœuf BIO sauce aux olives</b>	Haut de cuisse de poulet LR aux herbes	Dauphinois de courgettes et pommes de terre
	<b>Salade de pâtes BIO</b>	<b>Epinards BIO à la béchamel</b>	<b>Purée de pommes de terre BIO</b>	Brocolis persillés	***
	<b>Yaourt aromatisé BIO</b>	<b>Gouda BIO</b>	<b>Camembert BIO</b>	Fromage frais sucré	Saint Nectaire AOP
<b>Fruit frais BIO</b>	<b>Tarte aux pommes BIO</b>	<b>Smoothie abricot pomme banane BIO</b>	Biscuit paillotine	Dessert lacté gélifié saveur vanille	
			Gaufre liégeoise lait nature et fruit frais		



Viande Française



Viande charolaise



Issu de l'agriculture biologique



Local



Produit de la mer durable



plat végétarien



Œufs plein air



AOP et IGP



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale

CE2: Certification

Environnementale de Niveau 2

Aides UE à destination des

écoles

