

Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 1- Du 30 septembre au 4 octobre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de pois chiches BIO	Carottes râpées vinaigrette	Tomate BIO vinaigrette	Concombre vinaigrette	Betteraves BIO vinaigrette
	Sauté de porc BIO sauce forestière	Blanquette de colin	Poulet LR rôti aux herbes <i>Aiguillettes maternelles</i>	Boulettes au bœuf sauce orientale	Omelette BIO
	Haricots verts BIO persillés	Riz	Purée de pommes de terre BIO	Semoule	Petits pois BIO au jus
	Tomme d'Auvergne BIO	Yaourt aromatisé	Coulommiers BIO	Petit fromage frais sucré	Gouda BIO
	Dessert lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit frais BIO LOCAL	Purée de pommes BIO Biscuit moelleux jus de fruits et laitage individuel	Fruit frais BIO	Cake chocolat et framboises



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 7 au 11 octobre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Potage de légumes BIO Colin d'Alaska pané riz soufflé et citron Epinards BIO à la béchamel Fromage blanc aromatisé Banane BIO sauce chocolat	Haricots beurre vinaigrette Jambon blanc LR Coquillettes BIO Emmental râpé Fruit frais BIO	Coleslaw BIO Parmentier de bœuf au potiron *** Brie BIO Gâteau au yaourt BIO Pain et pâte à tartiner lait et purée de fruits	Salade verte BIO vinaigrette Riz thai korma végétarien patate douce et edamame *** Cantal AOP Mousse au chocolat au lait	Céleri BIO rémoulade Sauté de bœuf BIO au jus Boullgur BIO Fromage blanc BIO et sucre Fruit frais BIO



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 14 au 18 octobre 2024



La semaine du gout- Les épices

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Concombre vinaigrette	Macédoine BIO mayonnaise	Salade verte BIO vinaigrette aux herbes	Endives BIO vinaigrette agrumes cannelle	Tartinade de haricots rouges aux épices mexicaines
	Penne sauce pois chiches épinards tandoori	Rôti de bœuf VF au jus	Nuggets au blé et sauce fromage blanc à la menthe et épices kebab	Colin d'Alaska sauce aux épices douces	Sauté de dinde LR sauce pomme curry crémée
	***	Purée de pommes de terre BIO à la noix de muscade	Haricots verts BIO persillés	Riz BIO	Carottes BIO au cumin
	Fromage fondu kiri	Coulommiers BIO	Fromage blanc BIO et sucre	Emmental BIO	Edam BIO
	Compote de pomme poire et cardamome	Fruit fais BIO	Cake aux épices	Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit frais BIO
		Biscuit moelleux lait fraise et fruit			



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 21 au 25 octobre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Coleslaw rouge BIO 	Céleri BIO  sauce cocktail	Macédoine mayonnaise	Salade verte BIO  et maïs BIO  vinaigrette	Potage au potiron
	Sauté de bœuf BIO  sauce goulash	Chili sin carne BIO 	Rôti de porc VF  sauce charcutière	Emincé de poulet LR  au jus	Colin d'Alaska pané riz soufflé et citron 
	Pommes sautées BIO 	Riz BIO 	Macaroni	Carottes BIO  persillées	Chou fleur à la béchamel
	Yaourt nature BIO  et sucre	Gouda BIO 	Fromage frais aux fruits	Saint Paulin BIO 	Tomme blanche
	Fruit frais BIO 	Crème dessert saveur vanille  BIO	Fruit frais	Tarte aux pommes BIO 	Fruit frais
Purée de fruits crêpe sucrée et yaourt à boire	Fruit frais pain au lait et yaourt aromatisé	Jus de fruits pain et confiture et yaourt aromatisé	Fruit frais pain et chocolat et fromage frais sucré	Purée de fruits pain d'épices et lait aromatisé	



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 28 octobre au 1er novembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de pois chiches BIO	Potage de légumes BIO	Salade verte BIO vinaigrette	Carottes râpées BIO vinaigrette	FERIE
	Omelette BIO au fromage	Boulettes au mouton sauce tomate	Sauté de bœuf VF sauce provençale	Emincé de saumon sauce crème	
	Epinards BIO à la béchamel	Semoule BIO	Torti BIO	Brocolis persillés	
	Emmental BIO	Camembert BIO	Edam BIO	Yaourt nature sucré	
	Fruit frais BIO	Fruit frais BIO	Purée de pommes BIO	Beignet aux pommes	
Cake aux myrtilles jus de fruits et fromage blanc	Galette aux céréales purée de fruits et yaourt aromatisé	Fruit frais pain et miel et yaourt à boire	Fruit frais biscuit moelleux et lait aromatisé		



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

