

Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 1- Du 4 au 8 novembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade verte BIO  et mais vinaigrette	Betteraves BIO  vinaigrette	Potage de légumes BIO 	Coleslaw BIO 	Houmous
	Sauté de porc BIO  sauce champignons crème	Enchilada BIO 	Poulet LR  rôti sauce au curry <i>Aiguillettes maternelles</i>	Parmentier de poisson au potiro 	Cordon bleu 
	Carottes BIO  persillées	***	Riz BIO 	***	Haricots verts à l'ail
	Edam BIO  	Camembert BIO  	Fromage blanc BIO  et sucre 	Emmental	Yaourt nature sucré
	Purée de pommes BIO  et madeleine 	Fruit frais BIO LOCAL  	Fruit frais BIO  Pain et pâte à tartiner et jus de fruits et laitage individuel	Lacté saveur chocolat	Fruit frais



Viande Française



plat végétarien



Haute Valeur Environnementale



Viande charolaise



Œufs plein air



Issu de l'agriculture biologique



CE2: Certification Environnementale de Niveau 2
Aides UE à destination des écoles



Local



AOP et IGP



Produit de la mer durable



Label Rouge

Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 2- Du 11 au 15 novembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	FERIE	<p>Chou blanc BIO  vinaigrette</p> <p>Sauté de taureau BIO LOCAL  sauce paprika persil </p> <p>Lentilles BIO  mijotées</p> <p>Coulommiers BIO </p> <p>Crème saveur chocolat BIO  </p>	<p>Carottes BIO  râpées et mais BIO vinaigrette</p> <p>Omelette BIO </p> <p>Epinards BIO  à la béchamel</p> <p>Pointe de brie BIO </p> <p>Purée de pommes BIO et madeleine  </p> <p>Pain et chocolat fruit frais et lait nature</p>	<p>Le Vendée Globe </p> <p>Rillettes de sardines</p> <p>Sauce au canard, haricots blancs façon bolognaise</p> <p>Penne BIO semi complet </p> <p>Montcadi croute noire</p> <p>Brioche tressée et confit de pommes poires miel et raisins</p>	<p>Céleri BIO  rémoulade</p> <p>Colin d'Alaska sauce crème aux herbes </p> <p>Purée de butternut 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



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 novembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Brocolis vinaigrette	Salade verte BIO vinaigrette	Endives BIO vinaigrette	Salade coleslaw BIO	Potage crecy
	Coquillettes BIO sauce fèves pesto et cantal râpé AOP	Sauté de dinde LR sauce basquaise	Merlu sauce armoricaine	Rôti de bœuf VF au jus	Gratin de pommes de terre épinards et fromage à raclette
	***	Riz BIO	Boullgour BIO	Gratin de chou fleur BIO	***
	Carré	Fromage blanc BIO et sucre	Fromage frais saint môtet	Saint Paulin BIO	Yaourt aromatisé
	Fruit frais BIO	Purée de poire BIO	Mousse au chocolat Biscuit moelleux jus de fruits et laitage individuel	Donuts	Fruit frais BIO



Viande Française



plat végétarien



Haute Valeur Environnementale



Viande charolaise



Œufs plein air



Issu de l'agriculture
biologique



CE2: Certification
Environnementale de Niveau 2
Aides UE à destination des
écoles



Local



AOP et IGP



Produit de la mer durable



Label Rouge



Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 4- Du 25 au 29 novembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Endives BIO vinaigrette  Emi,ncé de poulet LR  sauce aux olives	Carottes BIO râpées vinaigrette  Colin d'Alaska pané et riz soufflé  et citron	Potage saint germain Sauté de bœuf VF  sauce mironton	Œuf dur BIO mayonnaise  Dahl de lentilles vertes BIO  Riz BIO  Yaourt aromatisé BIO  Fruit frais BIO  	Rondelles de radis vinaigrette balsamique Jambon blanc LR  Coquillettes BIO  Camembert Fromage blanc cannelle et crumble
	Semoule BIO  Saint Nectaire AOP 	Brocolis BIO persillés  Yaourt nature BIO et sucre  	Purée de butternut Fromage frais fraidou Fruit frais		
	Purée de poire BIO 	Gâteau au yaourt BIO 	Pain au lait et pâte à tartiner lait aromatisé et purée 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

