

Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 1- Du 2 au 6 décembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Batavia BIO vinaigrette	Coleslaw	Salade de pois chiches BIO	Carottes râpées vinaigrette	Macédoine mayonnaise BIO
	Sauté de bœuf BIO sauce chasseur	Saucisse de Strasbourg	Omelette BIO	Merlu sauce bretonne	Chili végétal aux haricots rouges BIO
	Haricots verts BIO persillés	Purée de pommes de terre	Epinards BIO à la béchamel	Torti	Riz BIO
	Tomme d'Auvergne BIO	Edam	Yaourt aromatisé BIO	Brie	Emmental BIO
	Cake aux pépites de chocolat BIO	Mousse au chocolat	Fruit frais BIO	Smoothie abricot pomme banane	Fruit frais BIO
			Jus de fruits pain et fromage fondu		



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 9 au 13 décembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Endives BIO vinaigrette Emincé de saumon sauce citron	Betteraves BIO vinaigrette Sauce tajine marocain pois chiches et raisins secs	Batavia BIO vinaigrette Haut de cuisse de poulet LR rôti <i>Aiguillettes maternelles</i>	Chou rouge vinaigrette à la framboise Rôti de bœuf VF au jus	Tartine œuf ciboulette Cordon bleu
	Chou fleur BIO persillé Saint Nectaire AOP	Boulgour BIO Gouda BIO	Purée de pois cassés Yaourt nature BIO et sucre	Carottes BIO sautées Camembert BIO	Petits pois BIO au jus Fromage blanc BIO et sucre
	Purée de pommes BIO	Fruit frais BIO	Clafoutis aux poires Muffin lait aromatisé et fruit frais	Dessert lacté saveur vanille	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 16 au 20 décembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Céleri BIO rémoulade	Crêpe emmental	Haricots verts BIO vinaigrette	<div style="text-align: center; font-weight: bold; color: white; font-size: small;">ODYSSEE DU GOUT</div> REPAS DE FIN D'ANNEE Blinis et rillettes aux deux saumons Filet de dinde LR sauce aux marrons Pommes pins Fromage fondu Croc Lait BIO Entremet finger chocolat noisettes Chocolat et clémentine	Macédoine mayonnaise BIO
	Sauté de porc BIO au curry	Parmentier de bœuf au potiron	Enchilada		Colin d'Alaska pané et citron
	Gratin de brocolis BIO et pommes de terre	***	Riz BIO		Carottes BIO persillées
	Coulommiers BIO	Fromage blanc nature BIO et sucre	Yaourt aromatisé BIO		Brie BIO
	Crème au chocolat BIO	Fruit frais BIO	Fruit frais BIO		Purée de pommes BIO
			Pain et chocolat purée de fruits et lait nature		



Viande Française



plat végétarien



Viande charolaise



Œufs plein air



Issu de l'agriculture biologique



Local



AOP et IGP



Produit de la mer durable



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale



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

