

# Menus de la ville de Montauroux

## SEMAINE 1- Du 6 au 10 janvier 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	<b>Salade verte BIO</b>  <b>vinaigrette</b>	<b>Salade de lentilles BIO</b>  	<b>Potage de légumes BIO</b>  	<b>Coleslaw BIO</b>  	<i>Le partage de la galette</i> Endives vinaigrette
	Merlu  sauce curry	<b>Brouillade d'œufs BIO</b>  	Emincé de dinde LR  à la crème	Sauté de bœuf VF  sauce orientale	Jambon blanc LR 
	<b>Riz BIO</b>  	<b>Jardinière de légumes BIO</b>  	<b>Brocolis béchamel BIO</b>  	<b>Semoule BIO</b>  	Purée de potiron et pommes de terre
	<b>Chèvre BIO</b>  	<b>Yaourt nature sucré BIO</b>  	<b>Pointe de brie BIO</b>  	Cantal AOP  	Petit fromage frais sucré
	<b>Purée de pommes BIO</b>  	<b>Fruit frais BIO</b>  	<b>Fruit frais BIO</b>  Pain et fromage fondu et jus de fruit	Liégeois saveur chocolat	 Brioche des rois 



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 13 au 17 janvier 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	<p><b>Betteraves BIO</b>  vinaigrette</p> <p><b>Penne BIO semi complètes sauce tomate lentilles vertes BIO</b>  façon bolognaise</p> <p>***</p> <p><b>Camembert BIO</b>  </p> <p><b>Fruit frais BIO</b>  </p>	<p><b>Salade verte BIO LOCALE</b>  vinaigrette </p> <p>Colin sauce citron </p> <p><b>Carottes BIO</b>  persillées </p> <p><b>Fromage blanc BIO</b>  et sucre </p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p><b>Carottes BIO</b>  râpées vinaigrette </p> <p>Daube de boeuf charolais </p> <p><b>Polenta BIO</b>  </p> <p>Fromage frais cantadou ail et fines herbes</p> <p>Smoothie pommes bananes</p> <p>Biscuit moelleux fruit frais et yaourt à boire</p>	<p><b>Potage au potiron BIO</b>  </p> <p>Saucisse de Strasbourg et ketchup </p> <p>Blettes à la tomate</p> <p><b>Emmental BIO</b>  </p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p><b>Pizza au fromage BIO</b>  </p> <p>Hachis parmentier au bœuf</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aromatisé aux fruits</p> <p><b>Fruit frais BIO LOCAL</b>  </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 20 au 24 janvier 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	Salade verte BIO  vinaigrette	Potage crecy BIO  	Coleslaw rouge BIO  	Tartine et houmous de pois chiches BIO  	Céleri rémoulade BIO  
	Sauté de porc VF  sauce dijonnaise	Gratin de macaroni BIO  brocolis BIO et cheddar	Omelette BIO  	Rôti de bœuf VF  au jus	Parmentier de poisson au potiron 
	Haricots beurre persillés	***	Poêlée de légumes et pommes de terre	Petits pois BIO  au jus	***
	Yaourt aromatisé BIO  	Edam BIO   	Pointe de brie BIO  	Yaourt nature sucré BIO  	Pont l'Evêque AOP 
	Fruit frais BIO  	Lacté saveur vanille nappé caramel BIO 	Fruit frais BIO  	Compote de pommes BIO LOCALES  	Gâteau marbré au chocolat
		Pain au lait et chocolat laitage individuel 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 4- Du 27 au 31 janvier 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	Crêpe tomate mozza <b>BIO</b>	<i>Les Agrumes</i> Salade verte vinaigrette aux agrumes et noix de cajou	Potage de légumes <b>BIO</b>	Batavia <b>BIO LOCALE</b> vinaigrette	Carottes <b>BIO</b> râpées vinaigrette
	Sauté de taureau <b>BIO LOCAL</b> sauce aux olives	Sauté de dinde LR  sauce cantadou agrumes potiron	Rôti de porc VF au jus	Colin d'Alaska pané et citron	Dahl de lentilles vertes <b>BIO</b>
	Haricots verts persillés	Carottes persillées	Semoule <b>BIO</b>	Epinards <b>BIO</b> à la béchamel	Riz créole <b>BIO</b>
	Petit fromage frais aromatisé aux fruits	Fromage frais saint morêt	Yaourt nature <b>BIO</b> et sucre	Coulommiers <b>BIO</b>	Emmental <b>BIO</b>
	Fruit frais <b>BIO</b>	Cake mandarine et chocolat	Fruit frais <b>BIO</b> Pain et fromage fondu Jus de fruits	Semoule au lait	Fruit frais <b>BIO LOCAL</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

