

Menus de la ville de Montauroux

Semaine 1 - Du 3 au 7 mars 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p> Potage de légumes BIO et pommes de terre BIO</p> <p> Œuf BIO florentine BIO</p> <p>***</p> <p> Yaourt aromatisé à la vanille BIO</p> <p> Fruit frais BIO</p>	<p> Carottes BIO râpées vinaigrette et maïs</p> <p> Rôti de porc BIO au jus</p> <p> Chou fleur BIO béchamel</p> <p> Edam BIO</p> <p> Purée de pommes BIO et biscuit moelleux</p>	<p> Céleri BIO rémoulade</p> <p> Sauté de veau BIO sauce marengo (tomate, champignons)</p> <p> Semoule BIO LOCALE</p> <p> Camembert BIO</p> <p> Fruit frais BIO</p> <p>Muffin yaourt à boire et jus de fruits</p>	<p><i>Carnaval</i></p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Donuts</p> <p></p>	<p>Radis rondelles vinaigrette au vinaigre balsamique</p> <p>Sauce saumon</p> <p>Torti</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel BIO</p> <p></p>



Menus de la ville de Montauroux

Semaine 2 - Du 10 au 14 mars 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Coleslaw BIO 	Betteraves BIO vinaigrette 	Salade verte BIO LOCALE vinaigrette 	Pizza au fromage	Potage de légumes
	Jambon blanc LR 	Enchilada BIO 	Colin sauce citron 	Sauté de bœuf VF sauce provençale 	Emincé de dinde LR sauce diable 
	Purée de potiron BIO et pommes de terre BIO 	***	Blé	Carottes BIO persillées 	Riz BIO et lentilles BIO à l'indienne 
	Saint Nectaire AOP  	Yaourt nature BIO et sucre  	Tomme de Pays BIO 	Fromage blanc aromatisé	Coulommiers BIO 
	Fruit frais BIO  	Compote de pommes BIO LOCALES  	Fruit frais BIO 	Fruit frais BIO LOCAL  	Mousse au chocolat
			Pain et chocolat jus de fruits et yaourt aromatisé		



Menus de la ville de Montauroux

Semaine 3 - Du 17 au 21 mars 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de pois chiches BIO  Rôti de bœuf VF  au jus Purée de courgettes BIO  Petit fromage frais aromatisé aux fruits Fruit frais BIO  	Endives BIO vinaigrette  Sauce fèves et pesto et cantal râpé AOP  Torti BIO  Emmental BIO   Desert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel	Salade verte BIO LOCALE vinaigrette  Sauté de dinde LR  à la diable Petits pois au jus Yaourt aromatisé à la framboise BIO  Fruit frais BIO  Pain et fromage fondu kiri jus de fruits	Pâté de campagne et cornichons Boulettes au bœuf BIO sauce tomate  Boulgour BIO  Pointe de brie BIO   Fruit frais BIO  	Céleri BIO sauce cocktail  Colin pané et citron  Brocolis BIO persillés  Fromage blanc et sucre Gâteau façon pain d'épices



Menus de la ville de Montauroux

Semaine 4 - Du 24 au 28 mars 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Tomate concassée et chips de maïs	Tarte aux fromages	Radis rondelles vinaigrette	Salade de lentilles BIO 	Coleslaw rouge BIO 
	Chipolatas 	Emincé de dinde LR  aux olives	Parmentier de poisson au potir 	Brouillade d'œufs BIO 	Gratin de macaroni BIO  brocolis BIO et cheddar
	Purée de carottes BIO et pommes de terre BIO 	Chou fleur BIO  persillé 	***	Haricots verts BIO  persillés 	***
	Fromage blanc BIO et sucre  	Mimolette	Coulommiers BIO 	Yaourt LOCAL aromatisé à la poire 	Fromage frais demi sel
	Fruit frais BIO  	Purée de pommes BIO LOCALES  	Fruit frais BIO 	Fruit frais BIO  	Gâteau au chocolat
		Biscuit moelleux jus de fruits et petit fromage frais sucré			

