

Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 1- Du 5 au 11 mai 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Tomate BIO  vinaigrette	Carottes BIO  râpées vinaigrette	 Œuf dur BIO  mayonnaise	FERIE	Salade de lentilles BIO 
	Cordon bleu à la volaille 	Emincé de saumon sauce crème aux herbes	 Cari riz panais et haricots rouges		Sauté de bœuf charolais sauce mironton (tomate et cornichon) 
	Carottes BIO  persillées	Boulgour BIO 	***		Brocolis persillés
	Fromage fondu BIO  Tarte aux pommes BIO 	Tomme du Pays BIO  Lacté saveur vanille sur lit de caramel BIO 	Yaourt nature BIO  et sucre	Fruit frais BIO  Pain et fromage fondu kiri et jus de fruits	Gouda BIO  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 2- Du 12 au 18 mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Céleri BIO  rémoulade	 Salade verte BIO  vinaigrette	Crêpe tomate mozzarella BI 	Concombre BIO LOCAL  vinaigrette	 Macédoine BIO  mayonnaise
	Sauté de porc BIO  aux olives	Nuggets à l'emmental	Rôti de bœuf VF  au jus	Sauce bolognaise au thon 	Chili sin carne BIO 
	Polenta BIO  	Piperade	Petits pois et carottes BIO 	Penne BIO 	Riz créole BIO 
	Saint Nectaire AOP 	Petit fromage frais aromatisé aux fruits	Brie BIO 	Saint Paulin	Fromage blanc BIO  et sucre 
	Purée de pommes BIO  LOCALE 	Moelleux à la noix de coco	Fruit frais BIO 	Mousse au chocolat BIO 	Fruit frais BIO LOCAL  
		Biscuit moelleux yaourt à boire 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


SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 3- Du 19 au 25 mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Betteraves BIO vinaigrette	 Tomate BIO vinaigrette	Rillettes de thon et tartine de pain de mie	Taboulé BIO	 Londres
	Emincé de dinde LR sauce esterel	Gratin de macaroni BIO brocolis BIO et cheddar	Saucisse de Strasbourg	Brouillade d'œufs BIO	Coleslaw BIO
	Semoule BIO LOCALE	***	Lentilles BIO au jus	Courgettes BIO à la provençale	Colin meunière et citron
	Edam BIO	Camembert BIO	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Yaourt nature sucré BIO	Pommes de terre quartier avec peau
	Fruit frais BIO	Chouquette crème à la vanille	Fruit frais BIO Lait aromatisé pain et chocolat et purée de fruits	Fruit frais BIO	Mimolette



- Viande Française
- plat végétarien
- Haute Valeur Environnementale
- Viande charolaise
- Œufs plein air
- CE2: Certification Environnementale de Niveau 2
- Issu de l'agriculture biologique**
- Local
- AOP et IGP
- Aides UE à destination des écoles
- Local**
- Label Rouge



Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 4- Du 26 mai au 1er juin 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de pois chiches	 Melon BIO 	Carottes BIO  râpées vinaigrette	FERIE	PAS D'ECOLE
	Haché de veau au jus	Enchilada BIO 	Colin d'Alaska pané et citron 		
	Carottes BIO  persillées	<i>Riz maternelles</i> <i>Galettes primaires</i>	Epinards BIO  à la béchamel		
	Emmental BIO  	Yaourt BIO  arôme vanille	Tomme blanche		
	Fruit frais BIO  	Purée de pommes BIO LOCALE et pêche  	Gâteau marbré au chocolat		
			Fruit frais yaourt à boire et biscuit moelleux		



-  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