

Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 1- Du 2 au 8 juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	 Betteraves BIO vinaigrette 	Salade verte BIO vinaigrette 	 Tartine et rillettes de sardines et céleri	Concombre BIO vinaigrette 	Salade de boulgour au pistou
	Dahl de lentilles verts BIO 	Sauté de taureau BIO LOCAL sauce paprika 	Omelette BIO 	Jambon blanc LR 	Parmentier de colin à la purée de courgettes 
	Riz créole BIO LOCAL 	Ratatouille BIO 	Piperade	Coquillettes BIO 	Yaourt nature et sucre
	Yaourt aromatisé BIO 	Coulommiers BIO 	Mimolette	Emmental râpé	Fruit frais
	Fruit frais BIO 	Clafoutis aux poires BIO 	Lacté saveur vanille	Purée de pommes BIO LOCALES et abricot 	
			Jus de fruits muffin et fromage blanc sucré		



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 15 juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	FERIE	<p>Salade de lentilles BIO </p> <p>Sauté de dinde LR  aux petits oignons</p> <p>Petits pois BIO mijotés </p> <p>Fromage frais demi sel</p> <p>Fruit frais BIO  </p>	<p> Macédoine mayonnaise</p> <p>Raviolis au fromage sauce crème aux herbes</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit frais BIO </p> <p>Pain au lait et chocolat purée de fruits et lait aromatisé</p>	<p>Coleslaw BIO </p> <p>Emincé de saumon sauce oseille</p> <p>Riz créole BIO  </p> <p>Edam BIO  </p> <p>Purée de pommes bananes BIO </p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de bœuf VF </p> <p>Tomate BIO LOCALE vinaigrette  </p> <p>Brie BIO  </p> <p>Gâteau au yaourt 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




SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 3- Du 16 au 22 juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de pommes de terre	Melon BIO	Tomate concassée et chips de maïs	Carottes BIO râpées vinaigrette	Pâté de volaille et cornichons
	Saucisse chipolatas	Sauté de taureau BIO LOCAL sauce aux olives	Couscous végétal	Emincé de dinde LR au jus	Sauce bolognaise au thon (stock tampon)
	Carottes BIO persillées	Pommes vapeur BIO	Semoule BIO LOCALE	Courgettes BIO béchamel	Penne BIO semi complètes
	Yaourt nature BIO et sucre	Gouda	Camembert BIO	Yaourt aromatisé BIO	Tomme de Pays BIO
	Fruit frais BIO	Purée de pommes BIO LOCALE et fraises	Fruit frais BIO	Beignet aux pommes	Fruit frais BIO
		Brioche aux pépites de chocolat jus de fruits et fromage blanc aromatisé			



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



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la ville de Montauroux

SEMAINE 4- Du 23 au 29 juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade verte BIO  vinaigrette	 Repas froid Betteraves BIO  vinaigrette	 Concombre BIO  vinaigrette	Repas froid Tomate BIO  vinaigrette	Au revoir les Grands Pastèque BIO 
	Emincé de poulet LR  sauce basquaise	Œuf dur BIO  mayonnaise	Chili sin carne BIO 	Rôti de porc VF  froid et ketchup	Colin pané et sauce tartare
	Haricots verts (stock tampon)	Taboulé	Riz BIO 	Salade de pâtes BIO 	Pommes de terre quartier avec peau
	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Saint Nectaire AOP  	Emmental	Yaourt BIO  nature et sucre	Coulommiers BIO 
	Clafoutis aux pêches BIO 	Fruit frais BIO  	Mousse au chocolat	Fruit frais BIO LOCAL 	Smoothie abricots pommes bananes
		Pain et pâte à tartiner lait aromatisé et fruit frais			



- 
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 5- Du 30 juin au 6 juillet 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Melon BIO  </p> <p>Nuggets à l'emmental</p> <p>Petits pois BIO au jus </p> <p>Peitt fromage frais sucré</p> <p>Cake miel amandes</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Raviolis au bœuf (stock tampon)</p> <p>***</p> <p>Emmental BIO </p> <p>Purée de pommes BIO LOCALE et griotte  </p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Emincé de saumon sauce crème aux herbes</p> <p>Epinards BIO béchamel </p> <p>Yaourt aromatisé à la framboise BIO </p> <p>Glace LOCALE </p> <p>Pain et fromage fondu samos et jus de fruits</p>	<p><i>Repas froid</i></p> <p>Salade de riz olives et tomates</p> <p>Jambon blanc LR </p> <p>Carottes BIO râpées vinaigrette </p> <p>Camembert BIO </p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>Tomate BIO LOCALE croc sel  </p> <p>Aiguillettes de poulet et mayonnaise </p> <p>Pommes de terre quartier avec peau </p> <p>Fromage fondu croc lait BIO </p> <p>Glace à l'eau mister freeze</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




SERVICES DE QUALITÉ DE VIE