

# Menus de la ville de Montauroux

## SEMAINE 1- Du 7 au 11 juillet 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	Pastèque BIO	Salade de lentilles BIO	Carottes BIO râpées vinaigrette	Tomate BIO LOCALE vinaigrette	Concombre BIO vinaigrette
	Colin d'Alaska pané et citron	Œuf dur BIO mayonnaise	Riz BIO LOCAL et sauce korma patate douce et edamame	Rôti de bœuf froid	Chipolatas BIO
	Ratatouille et blé BIO	Salade façon niçoise (pommes de terre, haricots verts, tomates, poivrons et olives)	***	Taboulé BIO	Purée de carottes et pomme de terre BIO
	Cantal AOP	Fromage blanc BIO et sucre	Fromage frais rondelé nature	Coulommiers BIO	Yaourt nature BIO et sucre
	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Fruit frais BIO	Purée de pommes banane BIO	Fruit frais BIO	Cake à la noix de coco et pépites de chocolat
Muffin yaourt nature sucré et jus de fruits	Pain et fromage fondu et jus de fruits	Fruit frais Pain au lait et chocolat et lait aromatisé	Yaourt à boire aromatisé purée de fruits et brioche aux pépites de chocolat	Pain et fromage frais 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 2- Du 14 au 18 juillet 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	FERIE	<b>Melon BIO</b>	Rondelles de radis vinaigrette	<b>Salade de riz BIO</b>	<b>Salade verte BIO LOCALE</b> vinaigrette
		Sauce fromagère	<b>Sauté de taureau BIO LOCAL</b> sauce paprika persil	Jambon blanc LR	Parmentier de poisson
		<b>Macaroni BIO</b>	<b>Purée de pommes de terre BIO</b>	<b>Concombre BIO LOCAL</b> vinaigrette	***
		<b>Tomme de Pays BIO</b>	Fromage frais saint môtet	<b>Petit suisse BIO</b> et sucre	<b>Gouda BIO</b>
		<b>Crème au chocolat BIO</b>	<b>Fruit frais BIO</b>	<b>Tarte aux pommes BIO</b>	Beignet au chocolat
	Flibustier fruit frais et yaourt à boire	Pain et chocolat lait aromatisé et purée de fruits	jus de fruits pain et fromage fondu samos	Gaufre yaourt aromatisé et jus de fruits	



- Viande Française
- plat végétarien
- Viande charolaise
- Œufs plein air
- Issu de l'agriculture biologique**
- Local
- Produit de la mer durable
- 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 21 au 25 juillet 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	<b>Tomate BIO LOCALE vinaigrette</b>  Cordon bleu de volaille  Printanière de légumes (carottes petits pois navets haricots verts et pommes de terre) <b>Pointe de Brie BIO</b>  <b>Crème saveur vanille BIO</b>  Fruit frais lait aromatisé et flibustier	<b>Betteraves BIO vinaigrette</b>  Hoki sauce citron  <b>Riz BIO et lentilles BIO à l'indienne</b>  <b>Yaourt aromatisé BIO</b>  <b>Fruit frais BIO</b>  Pain et mimolette stick et jus de fruits	<b>Concombre BIO et maïs BIO vinaigrette</b>  Rôti de porc BBC froid <b>Salade de pâtes BIO au pistou</b>  Saint Nectaire AOP  Glace monsieur Yeti Moelleux aux pommes fromage frais sucré et jus de fruits	<b>Taboulé BIO</b>  <b>Omelette BIO</b>  <b>Epinards BIO à la béchamel</b>  <b>Yaourt nature BIO et sucre</b>  <b>Fruit frais BIO</b>  Pain et chocolat yaourt à boire et purée de pommes	<b>Pastèque BIO</b>  <b>Sauté de bœuf BIO sauce provençale</b>  <b>Haricots verts BIO persillés</b>  <b>Emmental BIO</b>  <b>Cake aux myrtilles BIO</b>  Muffin yaourt aromatisé 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

  
 SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la ville de Montauroux

## SEMAINE 4- Du 28 juillet au 1er aout 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	<b>Macédoine BIO</b>  <b>mayonnaise</b>	<b>Melon BIO</b>  	<b>Œuf dur BIO</b>  <b>mayonnaise</b>	<b>Concombre BIO LOCAL</b>  <b>sauce bulgare</b>	Salade de pâtes à la grecque
	Merlu sauce ciboulette 	<b>Coquillettes BIO</b>  <b>aux légumes du Sud</b>	Galette fajitas préparation haricots rouges maïs et salade verte et sauce yaourt végétal épicée	Rôti de dinde LR  froid	Colin pané et citron 
	<b>Boulgour BIO</b>  	***	***	Salade de blé	<b>Courgettes BIO</b>  <b>à la provençale</b>
	<b>Chèvre BIO</b>  	<b>Edam BIO</b>  	<b>Yaourt aromatisé BIO</b>  	Pont l'Evêque AOP 	<b>Petit suisse BIO</b>  <b>et sucre</b>
	<b>Fruit frais BIO</b>  Pain au lait et chocolat yaourt nature sucré et purée de fruits	<b>Moelleux aux pommes BIO</b>  Gaufre au chocolat lait aromatisé et fruit frais	<b>Fruit frais BIO</b>  Pain et fromage fondu samos et jus de fruits	Mousse au chocolat Quatre quarts fromage blanc aromatisé et jus de fruits	Chouquette à la vanille Pain et chocolat yaourt à boire et purée de pommes

