

Menus Ville de Montblanc

Semaine du 3 mars au 9 mars 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Sauté de veau sauce Marengo</p> <p>Semoule </p> <p>Carré</p> <p>Dessert gélifié vanille caramel</p>	<p>Chou chinois</p> <p>Hoki sauce Bretonne (crème, champignons, poireaux)</p> <p>Riz créole</p> <p>Fromage frais fraidou</p> <p>Fruit </p>	<p></p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Beignets de mozzarella</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit</p> <p>Pain et barre de chocolat Petit filou Jus de pomme</p>	<p>Endives aux pommes</p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Gratin de chou fleur </p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Cake nature</p>	<p></p> <p>Lentilles vinaigrette</p> <p>Œufs durs </p> <p>Epinards béchamel et croutons </p> <p>Cantal </p> <p>Banane </p>
Gouter					

Appellation d'origine protégée

CE2

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnemental

Pêche durable

Marée fraîche

Produits local

Produits issus de l'agriculture BIO

Menu végétarien

RUP











IGP



Menus Ville de Montblanc

Semaine du 10 mars au 16 mars 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Taboulé</p> <p>Poulet rôti  <i>Mater : Aiguillettes de poulet au jus</i></p> <p>Petits pois </p> <p>Fromage frais Saint môret</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Pasta et chiche </p> <p>Salade verte</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>Sauté de bœuf  à la provençale</p> <p>Blé </p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit </p>	<p>Coleslaw rouge</p> <p>Jambon  Jambon de dinde</p> <p>Purée de potiron et de pommes de terre</p> <p>Yaourt nature  et sucre</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Colin pané  et citron</p> <p>Haricots verts  persillés</p> <p>Bleu</p> <p>Banane</p>
Gouter			<p>Céréales</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>		

 Appellation d'origine protégée

 CE2

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien

 RUP

 IGP



Menus Ville de Montblanc

Semaine du 17 mars au 23 mars 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Betteraves  vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde  sauce basquaise</p> <p>Haricots blancs</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette au miel</p> <p>Tajine de légumes et pois chiche</p> <p>Semoule </p> <p>Emmental</p> <p>Dessert lacté gélifié chocolat</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Rôti de dinde  au jus</p> <p>Gratin de brocolis </p> <p>Yaourt à la framboise </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte  et croutons</p> <p>Macaronade (bœuf )</p> <p>Penne  semi complète</p> <p>Fromage frais cantadou ail et fines herbes</p> <p>Gateau au chocolat et aux poires</p>	<p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p>Galantine de volaille et cornichon</p> <p>Merlu  sauce aïoli</p> <p>Carottes et pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Banane </p>
Gouter			<p>Pain Edam</p> <p>Jus de raisin</p>		

 Appellation d'origine protégée

 CE2

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien

 RUP














 IGP



Menus Ville de Montblanc

Semaine du 24 mars au 30 mars 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Carottes rapées vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf  Charolais sauce tomate</p> <p>Coquillettes  semi complètes</p> <p>Fromage frais fraidou</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Salade de blé</p> <p>Nuggets crispidor à l'emmental</p> <p>Haricots verts  persillés</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit </p>	<p>Tomates concassées et chips de maïs</p> <p>Steak haché de bœuf  charolais et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Cantal </p> <p>Tarte au flan</p>	<p>Salade de haricots rouges aux épices mexicaines</p> <p>Poulet rôti  <i>Mater : Aiguillettes de poulet au jus </i></p> <p>Carottes persillées </p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit</p>	<p>Radis rondelles et maïs</p> <p>Seiche à la rouille </p> <p>Riz créole</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Purée de pomme </p>
Gouter			<p>Pain et pâte à tartiner</p> <p>Lait au chocolat</p> <p>Fruit</p>		

 Appellation d'origine protégée

 CE2

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française


 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien

 RUP














 IGP



Menus Ville de Montblanc

Semaine du 31 mars au 6 avril 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Macédoine  mayonnaise Sauté de dinde  Dijonnaise Lentilles  Camembert  Fruit	Salade de mâche au crumble de noisettes Colin  sauce paprika Haricots beurre et pommes de terre persillées Fromage frais rondelé nature Liégeois saveur vanille	Batonnets de carottes sauce crème ciboulette Sauté de bœuf  façon niçoise Riz créole Fromage blanc nature et sucre Purée de pomme  et poire	Salade waldorf (céleri, pomme et noix) Rôti de porc  sauce aux oignons Rôti de dinde  au jus Poêlée de légumes Yaourt aromatisé vanille  Moelleux parfumé à la fleur d'oranger	Salade de pépinettes Tortilla  Epinards  béchamel et croustons Edam Fruit 
Gouter			Pain Mimolette Jus de pomme		

 Appellation d'origine protégée

 CE2

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française


 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien

 RUP

 IGP

