













Menus Ville de Montblanc

Semaine du 7 avril au 13 avril 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Carottes râpées vinaigrette au miel</p> <p>Bolognaise  (bœuf )</p> <p>Torsades</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Hoki  sauce citron</p> <p>Haricots verts  sautés</p> <p>Petit fromage frais aux fruits petit filou</p> <p>Fruit </p>	<p> Radis et beurre</p> <p>Couscous végétarien aux boulettes de pois chiche</p> <p>Semoule </p> <p>Bleu tendre</p> <p>Fruit</p> <p>Céréales Lait Fruit</p>	<p>Chou chinois vinaigrette</p> <p>Aiguillettes de poulet  Vallée d'Auge</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Yaourt aromatisé framboise </p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Œufs durs  mayonnaise</p> <p>Brandade</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage frais rondelé ail et fines herbes</p> <p>Compote de pomme  maison</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



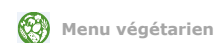
Menus Ville de Montblanc

Semaine du 14 avril au 20 avril 2025



Vacance scolaires

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de chou fleur </p> <p>Macaronade (bœuf)</p> <p>Penne semi complète</p> <p>Edam</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Gratin de courgette</p> <p>Cantal </p> <p>Cake au citron</p>	<p>Rillettes de thon</p> <p>Poulet rôti Mater : Aiguillettes de poulet au jus</p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Purée de pomme et poire coupelle</p>	<p>Salade de lentilles </p> <p>Totilla , oignon et p.d.terre</p> <p>Salade verte</p> <p>Saint nectaire </p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Hoki sauce échalote</p> <p>Purée de brocolis </p> <p>Fromage frais Saint môret</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel</p>
Gouter	<p>Pain et chocolat</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Pain et pâte de fruits</p> <p>Lait au chocolat</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain</p> <p>Mimolette</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>Pain et gelée de groseille</p> <p>Petit fromage frais aux fruits petit filou</p> <p>Jus de raisin</p>	<p>Barre Bretonne</p> <p>Lait au chocolat</p> <p>Fruit</p>













Menus Ville de Montblanc

Semaine du 21 avril au 27 avril 2025



Vacance scolaires

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>FERIE</p>	<p>Macédoine  mayonnaise</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz</p> <p>Emmental </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade iceberg et croutons</p> <p>Emincés de dinde  sauce suprême</p> <p>Carottes  et pdt sautées </p> <p>Gouda</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de pois chiche </p> <p>Rôti de bœuf  sauce moutarde</p> <p>Haricots verts  persillés</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Banane </p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Merlu  sauce bourride</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt nature  et sucre</p> <p>Cake au chocolat et aux noix</p>
Gouter		<p>Pain et pâte à tartiner</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage frais Saint Morêt</p> <p>Jus de raisin</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Lait au chocolat</p> <p>Fruit</p>	<p>Moelleux perles de sucre</p> <p>Jus de pomme</p> <p>Yaourt aromatisé</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

