

# Menus Ville de Montblanc

Semaine du 3 mars au 9 mars 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p><b>Carottes râpées vinaigrette</b> </p> <p>Sauté de veau  sauce Marengo</p> <p><b>Semoule</b> </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><b>Fruit</b> </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><b>Œufs durs</b> </p> <p><b>Epinards béchamel</b> <b>et croutons</b></p> <p>Cantal </p> <p><b>Banane</b> </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><b>Pasta et chiche</b> </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   <b>Jambon de dinde</b></p> <p>Purée de potiron et de pommes de terre</p> <p><b>Yaourt nature</b>  <b>et sucre</b></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><b>Betteraves  vinaigrette</b></p> <p>Sauté de dinde  sauce basquaise</p> <p>Haricots blancs</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Fruit</p>	<p><b>Carottes râpées  vinaigrette au miel</b></p> <p>Tajine de légumes et pois chiche</p> <p><b>Semoule </b></p> <p>Emmental</p> <p>Dessert lacté gélifié chocolat</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Rôti de dinde  au jus</p> <p><b>Gratin de brocolis </b></p> <p><b>Yaourt à la framboise </b></p> <p>Fruit</p>	<p><b>Salade verte  et croutons</b></p> <p><b>Macaronade (bœuf )</b></p> <p><b>Penne  semi complète</b></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><b>Banane </b></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><b>Coquillettes  semi complètes</b></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><b>Yaourt aromatisé </b></p> <p><b>Fruit </b></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>Pain et pâte à tartiner Lait au chocolat Fruit</p>	<p>Salade de haricots rouges aux épices mexicaines</p> <p>Poulet rôti  <i>Mater : Aiguillettes de poulet au jus </i></p> <p><b>Carottes persillées </b></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><b>Purée de pomme </b></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 31 mars au 6 avril 2025



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

