

# Menus Ville de Montblanc

Semaine du 28 avril au au 4 mai 2025



C'EST LA FÊTE  
2024-2025  
Repas de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois </p> <p>Camembert</p> <p></p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Colin sauce sétoise </p> <p>Riz semi complet </p> <p>Cantal </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p>	<p>Concombre  tzatziki</p> <p>Sauté de veau  aux olives</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Fromage frais rondelé ail et fines herbes</p> <p>Clafoutis pomme caramel</p>	<p>FERIE</p>	<p>Salade de pois chiche </p> <p>Coquillettes semi complètes  sauce crème ,courgettes,légumes , pois gourmand</p> <p>(coquillettes semi complètes </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit  et poussin au chocolat</p>
Gouter			<p>Pain et pâte à tartiner</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Briquette de jus de pomme</p>		

Appellation d'origine protégée

CE2

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnementale

Pêche durable

Marée fraîche

Produit local

Produits issus de l'agriculture BIO

Menu végétarien

RUP

IGP



# Menus Ville de Montblanc

## Semaine du 5 mai au au 11 mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p><b>Carottes râpées vinaigrette</b> </p> <p>Emincés de bœuf  sauce façon orientale (tomates, carottes, oignons, quatre épices)</p> <p><b>Semoule</b> </p> <p>Fromage frais fraidou</p> <p>Liégeois vanille sur lit de caramel</p>	<p><b>Oeuf dur</b>  <b>mayonnaise</b></p> <p>Korma (brunoise de légumes et petits pois)</p> <p><b>Riz</b> </p> <p>Pont l'évêque </p> <p><b>Fruit</b> </p>	<p>Taboulé</p> <p>Poulet rôti  <i>(maternelles : aiguillettes de poulet au jus)</i></p> <p><b>Epinards</b>  <b>bechamel et croustons</b></p> <p><b>Yaourt nature</b>  <b>et sucre</b></p> <p>Banane</p>	<p>FERIE</p>	<p>Radis rondelles et maïs</p> <p>Merlu sauce bourride </p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Gouda</p> <p><b>Purée de pomme</b>  <b>à la fleur d'oranger</b></p>
Gouter			<p>Pain Mimolette</p> <p>Briquette de jus de raisin</p>		



# Menus Ville de Montblanc

## Semaine du 12 mai au 18 mai 2025



Animation : Londres

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p><b>Céleri râpé</b> <b>sauce remoulade</b></p> <p>Boulettes de bœuf  sauce tomate</p> <p><b>Boulgour</b> </p> <p>Petit fromage frais Saint morêt</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p>	<p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Hoki sauce échalote </p> <p><b>Haricots verts</b> <b>persillés</b></p> <p>Yaourt  aromatisé de lozère </p> <p>Fruit </p>	<p>Radis roses et beurre</p> <p>Sauté de porc  sauce aux olives</p> <p>Emincés de dinde  aux olives</p> <p><b>Coquillettes semi complètes</b> </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade de haricots rouges et tomates</p> <p>Sauté de dinde  au basilic</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit </p>	<p><b>Salade coleslaw</b> </p> <p>Nuggets au fromage crispidor</p> <p>Pommes smile et sauce barbecue</p> <p>Crème Anglaise</p> <p>Brownies au chocolat</p>
Gouter			<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Briquette de jus de pomme</p>		

Appellation d'origine protégée

CE2

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnementale

Pêche durable

Marée fraîche

Produit local

Produits issus de l'agriculture BIO

Menu végétarien

RUP

IGP



# Menus Ville de Montblanc

## Semaine du 19 mai au 25 mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Betteraves  vinaigrette</p> <p>Emincés de dinde  sauce paprika et persil (crème, carottes, oignons, tomate, paprika et persil)</p> <p>Lentilles  </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit </p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Colin pané et citron </p> <p>Ratatouille</p> <p>Edam</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Brocolis  vinaigrette</p> <p>Parmentier de canard, haricots blancs et pommes de terre</p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p>Rillettes de thon</p> <p>Macaronade </p> <p>Penne  semi complètes</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte  vinaigrette balsamique et graines de courge</p> <p>Tortilla (œufs ) aux oignons et pommes de terre</p> <p>Carottes  persillées</p> <p>Yaourt aromatisé à la vanille </p> <p>Financier à la farine de pois chiche</p>
Gouter			<p>Pain et miel</p> <p>Briquette de lait au chocolat</p> <p>Fruit</p>		

 Appellation d'origine protégée

 CE2

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnementale

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produit local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien

 RUP

 IGP



# Menus Ville de Montblanc

## Semaine du 26 mai au 1er juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	 <p>Chou fleur  vinaigrette</p> <p>Lasagnes  aux légumes du soleil</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade piémontaise</p> <p>Beignets de mozzarella</p> <p>Haricots verts sautés </p> <p>Yaourt nature  et sucre</p> <p>Banane </p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette</p> <p>Rôti de veau  au jus</p> <p>Petits pois </p> <p>Buchette lait mélange mi chèvre</p> <p>Ile Flottante</p>	<p>FERIE</p>	<p>PONT</p>
Gouter			<p>Pain et confiture</p> <p>Briquette de lait au chocolat</p> <p>Fruit</p>		

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnementale

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produit local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien

 RUP

 IGP

