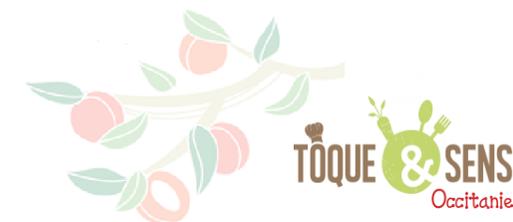


Menus Ville de Montblanc

Semaine du 2 juin au 8 juin 2025



		Recettes végétales				
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI		Tomates vinaigrette	Œufs durs mayonnaise	Lentilles vinaigrette	Salade coleslaw	Concombre vinaigrette
		Sauté de veau façon blanquette	Fajitas végétales aux haricots rouges ,salade et sauce végétale)	Aiguillettes de poulet au jus	Jambon	Colin meunière et citron
		Riz créole	Salade verte	Courgettes à la provençale	Filet de dinde façon jambon	Epinards béchamel et croustons
		Yaourt aromatisé framboise	Edam	Fromage frais aux fruits	Fromage fondu vache qui rit	Saint Paulin
		Fruit	Liégeois saveur chocolat	Banane	Fruit	Gâteau de maïs
Gouter				Pain et pâte à tartiner Fromage blanc nature Briquette de jus de pomme		



Menus Ville de Montblanc

Semaine du 9 juin au 15 juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>FERIE</p>	<p>Haricots verts vinaigrette </p> <p>Merlu sauce persane </p> <p>Riz</p> <p>Brie</p> <p>Fruit </p>	<p>Melon</p> <p>Couscous boulettes de mouton et merquez</p> <p>Semoule et légumes couscous</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p>	<p>Salade verte  vinaigrette</p> <p>Sauce bolognaise </p> <p>Coquillettes  semi complètes</p> <p>Petit fromage frais petit filou</p> <p>Sablés fourré chocolat </p>	<p>Salade de pois chiche </p> <p>Omelette </p> <p>Carottes persillées</p> <p>Edam</p> <p>Banane </p>
Gouter			<p>Pain et gelée de groseille</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 16 juin au 22 juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Poulet rôti </p> <p><i>Mater : aiguillettes de poulet au jus</i> </p> <p>Petits pois </p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit </p>	<p>Melon</p> <p>Tajine de légumes et pois chiche</p> <p>Semoule </p> <p>Tomme blanche </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Salade de lentilles </p> <p>Quiche au thon</p> <p>Salade verte </p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Banane </p>	<p>Salade de tomates vinaigrette au basilic</p> <p>Sauté de bœuf façon dijonnaise </p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Cantal </p> <p>Clafoutis à la pêche</p>	<p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p>Pâté de volaille et cornichon</p> <p>Seiche à la rouille </p> <p>Riz créole</p> <p>Fromage frais rondelé ail et fines herbes</p> <p>Fruit </p>
Gouter			<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Briquette de jus de raisin</p>		

 Appellation d'origine protégée

 CE2

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnementale

 Pêche durable

 Marée fraîche

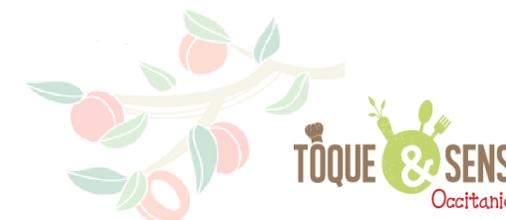
 Produit local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien

 RUP

 IGP



Menus Ville de Montblanc

Semaine du 23 juin au 29 juin 2025



Fête de fin d'année

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Betteraves  vinaigrette</p> <p>Emincés de dinde  au curry</p> <p>Boulgour </p> <p>Edam</p> <p>Pastèque</p>	<p>Concombre  vinaigrette</p> <p>Hoki sauce normande </p> <p>Haricots verts  persillés</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p> Pizza au fromage</p> <p>Œufs durs </p> <p>Epinards  bechamel et croustons</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de pois chiches </p> <p>Saucisse  grillée</p> <p>Merguez </p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage fondu cro'c lait</p> <p>Banane </p>	<p> Tomates  vinaigrette à la ciboulette</p> <p>Nuggets au fromage crispidor</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Mousse au chocolat</p>
Gouter			<p>Pain et beurre</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 30 juin au 6 juillet 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Taboulé</p> <p>Aiguillettes de poulet  au citron</p> <p>Haricots beurre  persillés</p> <p>Camembert</p> <p> </p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Chili sin carne</p> <p> </p> <p>Gouda</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Mousse de canard et cornichon</p> <p>Galantine de volaille</p> <p>Merlu sauce aïoli </p> <p>Carottes et pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit </p>	<p>Rillettes de thon</p> <p>Rôti de veau  froid mayonnaise</p> <p>Salade de coquillettes </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit </p>	<p>Melon </p> <p>Colin pané et citron </p> <p>Petits pois </p> <p>Fromage fondu vache qui rit </p> <p>Eclair au chocolat</p>
Gouter			<p>Pain Emmental Briquette de jus de pomme</p>		

