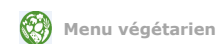


# Menus Ville de Montblanc

Semaine du 2 juin au 8 juin 2025










		Recettes végétales				
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI		Tomates vinaigrette	<b>Œufs durs</b> <b>mayonnaise</b>	<b>Lentilles</b> <b>vinaigrette</b>	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	<b>Salade verte</b>	Courgettes à la provençale	Filet de dinde façon jambon	<b>Epinards</b> <b>béchamel et croutons</b>
		<b>Yaourt aromatisé framboise</b>	Edam	Fromage frais aux fruits	<b>Fromage fondu vache qui rit</b>	Saint Paulin
		<b>Fruit</b>	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><b>Boulgour</b> </p> <p>Edam</p> <p>Pastèque</p>	<p><b>Concombre</b>  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><b>Œufs durs</b> </p> <p><b>Epinards</b>  bechamel et croustons</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit</p>	<p><b>Salade de pois chiches</b> </p> <p>Saucisse  grillée</p> <p>Merguez </p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage fondu cro'c lait</p> <p>Banane </p>	<p> <b>Tomates</b>  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</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

