















# Menus Ville de Montblanc

Semaine du 22 avril au au 28 avril 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p><b>Betteraves</b>  <b>vinaigrette</b></p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage frais rondelé ail et fines herbes</p> <p><b>Fruit</b> </p>	<p> Macédoine mayonnaise</p> <p>Sauce trois fromages</p> <p><b>Penne</b> </p> <p>Cantal </p> <p>Fruit </p>	<p>Chou rouge remoulade</p> <p>Jambon  Jambon de dinde</p> <p>Purée de potiron </p> <p>Buchette mi-chèvre</p> <p><b>Compote de pomme</b> </p>	<p><b>Carottes rapeés</b>  <b>vinaigrette</b></p> <p>Rôti de veau  au jus</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Yaourt nature de Lozère et sucre </p> <p>Cake au citron</p>	<p>Salade verte </p> <p>Hoki  sauce sétoise</p> <p>Riz</p> <p>Tomme grise</p> <p>Mousse au chocolat</p>
GOUTER			<p>Pain et confiture d'abricot</p> <p>Briquette de lait chocolaté</p> <p>Fruit</p>		

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française


 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



# Menus Ville de Montblanc

Semaine du 29 avril au 5 mai 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p><b>Salade de pâtes tricolores</b> </p> <p>Aiguillettes de poulet  au jus</p> <p><b>Epinards</b>  <b>béchamel et crouton</b></p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p><b>Banane</b> </p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Dalh de lentilles corail</p> <p>Riz</p> <p>Pont l'évêque </p> <p><b>Fruit</b> </p>	<p>Salade de cœurs de palmiers</p> <p>Colin  sauce normande</p> <p>Haricots beurre et pdt sautées</p> <p>Gouda</p> <p>Purée de pomme fraise coupelle</p>	<p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p><b>Pâté de volaille et cornichon</b></p> <p>Sauté de bœuf  au curry</p> <p><b>Semoule</b> </p> <p>Fromage fondu six de savoie</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Pavé de merlu  sauce Bourride</p> <p>Pommes vapeur</p> <p><b>Camembert</b> </p> <p>Tarte aux pommes normande</p>
GOÛTERS			<p>Pain et pâte à tartiner</p> <p>Petit fromage frais aux fruits petit filou</p> <p>Briquette de jus d'orange</p>		

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO




 Menu végétarien



# Menus Ville de Montblanc

## Semaine du 06 mai au 12 mai 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	Carottes râpées  vinaigrette	<b>Salade de pois chiche</b> 			
	<b>Boulettes de bœuf</b>  sauce tomate	Nuggets au fromage	FERIE	FERIE	PONT
	<b>Coquillettes</b> 	Haricots verts persillés			
	<b>Yaourt aromatisé</b> 	Fromage frais St Morêt			
	Zézette de Sète 	<b>Fruit</b> 			

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



# Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 13 mai au 19 mai 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de risettis</p> <p>Sauté de poulet  au jus</p> <p>Carottes  persillées</p> <p>Saint nectaire </p> <p><b>Fruit</b> </p>	<p> Chou fleur vinaigrette</p> <p>Couscous végétarien</p> <p><b>Semoule</b> </p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p><b>Banane</b> </p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Hachis parmentier (bœuf )</p> <p>Salade </p> <p>Emmental</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Rillettes et thon</p> <p>Sauté de veau  aux olives</p> <p><b>Torsades</b> </p> <p>Petit fromage frais fruité petit filou</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte </p> <p>Poisson pané  et citron</p> <p>Purée de courgette</p> <p>Gouda</p> <p>Brownies</p>
GOUTERS			<p>Pain et pâte de fruits</p> <p>Briquette de lait chocolaté</p> <p>Fruit</p>		

Appellation d'origine protégée

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnemental

Pêche durable

Marée fraîche

Produits local

**Produits issus de l'agriculture BIO**

Menu végétarien












# Menus Ville de Montblanc

## Semaine du 20 mai au 26 mai 2024



Tahiti

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>FERIE</p>	<p> Taboulé</p> <p>Nuggets mozzarella</p> <p>Haricots verts sautés</p> <p>Fromage frais cantadou ail et fines herbes</p> <p> Fruit</p>	<p>Pizza</p> <p>Rôti de veau  au jus</p> <p>Epinards béchamel et croustons</p> <p>Tomme noire</p> <p>Banane</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette au miel </p> <p>Saucisse  Merguez</p> <p> Lentilles</p> <p>Cantal </p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Hoki  sauce aigre douce</p> <p>Farfalles</p> <p>Yaourt nature  et sucre</p> <p>Cake noix de coco et pépites de chocolat</p>
GOÛTERS			<p>Pain et crème de marron</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Briquette de jus de pomme</p>		

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



# Menus Ville de Montblanc

## Semaine du 27 mai au 2 juin 2024



MISSION  
RECETTES  
DURABLES

**Lentilles**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p><b>Salade de lentilles</b> </p> <p>Emincés de dinde  sauce échalote</p> <p>Ratatouille </p> <p>Tomme de Lozère </p> <p><b>Fruit</b> </p>	<p>Salade de tomates au basilic</p> <p>Brandade</p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage frais fraidou</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Rôti de porc  au jus</p> <p>Rôti de dinde  au jus</p> <p>Haricots blanc coco sauce tomate</p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Clafoutis aux pommes</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Macaronade </p> <p><b>Penne</b> </p> <p>Edam</p> <p><b>Fruit</b> </p>	<p><b>Salade de tortis tricolores</b> </p> <p><b>Omelette au fromage</b> </p> <p>Petits pois</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b> </p> <p>Banane</p>
GOÛTERS			<p>Pain et miel</p> <p>Briquette de lait chocolaté</p> <p>Fruit</p>		

Appellation d'origine protégée

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnemental

Pêche durable

Marée fraîche

Produits local

Produits issus de l'agriculture BIO













Menu végétarien



# Menus Ville de Montblanc

## Semaine du 3 juin au 9 juin 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Taboulé</p> <p>Aiguillettes de poulet  Vallée d'Auge</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p> Fruit</p>	<p> Friand au fromage</p> <p>Boulettes de sarrasin sauce tomate</p> <p> Coquillettes</p> <p>Buchette mi-chèvre</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette au miel </p> <p>Sauté de veau  au curry</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p> Yaourt nature et sucre</p> <p> Compote de pomme</p>	<p>Melon</p> <p> Steak haché de bœuf sauce moutarde</p> <p>Carottes  persillées</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Cake au caramel</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Seiche à la rouille </p> <p>Riz</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Mousse au chocolat</p>
GOÛTERS			<p>Pain</p> <p>Mimolette</p> <p>Briquette de jus de pomme</p>		

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française


 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



# Menus Ville de Mont blanc

Semaine du 10 au 16 juin 2024



C'EST LA FÊTE

Bientôt les vacances !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p><b>Salade de lentilles</b> </p> <p>Poulet  rôti mat : aiguillettes de poulet  au jus</p> <p>Purée de courgette</p> <p>Edam</p> <p>Fruit </p>	<p> Concombres à la crème d'ail et fines herbes</p> <p><b>Pasta et chiche</b> </p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Biscuit fourré au chocolat </p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Colin  sauce échalote</p> <p><b>Epinards</b>  béchamel et croustons</p> <p>Bleu</p> <p>Fruit</p>	<p>Melon</p> <p>Rôti de veau  au jus</p> <p>Pommes smile</p> <p>Cantal </p> <p>Glace fusée ananas framboise et orange</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Beignets de poisson blanc  et citron</p> <p>Haricots plats persillés</p> <p>Fromage frais Rondelé ail et fines herbes</p> <p>Fruit </p>
GOÛTERS			<p>Pain et pâte à tartiner</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Briquette de jus d'orange</p>		

Appellation d'origine protégée

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnemental

Pêche durable

Marée fraîche

Produits local

Produits issus de l'agriculture BIO

Menu végétarien

















# Menus Ville de Montblanc

## Semaine du 17 juin au 23 juin 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de tomates  Bolognaise (bœuf  )  <b>Coquillettes</b>   <b>Yaourt nature</b>  <b>et sucre</b>  Fruit	 Macédoine mayonnaise  Timbale de riz à l'espagnole  Salade verte   Fromage frais cantafrais  Dessert lacté saveur vanille nappé caramel	Salade de courgettes râpées tomates et ciboulette  Emincés de dinde  /au curry  Carottes  persillées  Petit fromage frais aux fruits  Donuts	Salade iceberg  Jambon blanc  <b>Jambon dinde</b>  Purée de pommes de terre  Coulommiers  Mousse au chocolat	 Taboulé  <b>Tortilla</b>  <b>aux oignons et pdt</b>  Ratatouille   Emmental  <b>Banane</b> 
GOÛTERS			Pain Emmental Briquette de jus de pomme		

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO









 Menu végétarien



# Menus Ville de Montblanc

## Semaine du 24 juin au 30 juin 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p><b>Betteraves</b>  <b>vinaigrette</b></p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois</p> <p>Mimolette</p> <p><b>Fruit</b> </p>	<p>Melon</p> <p>Couscous végétarien</p> <p><b>Semoule</b> </p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Coupelle de purée de pomme</p>	<p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p>Pâté de volaille et cornichon</p> <p>Macaronade </p> <p><b>Penne</b> </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Radis et beurre</p> <p>Rôti de dinde  sauce à la diable</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Clafoutis à la pêche</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Filet de hoki  sauce Sétoise</p> <p>Riz créole</p> <p>Camembert</p> <p><b>Fruit</b> </p>
GOÛTERS			<p>Pain</p> <p>Edam</p> <p>Briquette de jus d'orange</p>		

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



# Menus Ville de Montblanc

Semaine du 1 au 7 juillet 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p><b>Pois chiche</b> </p> <p>Aiguillettes de poulet  aux olives</p> <p>Gratin de courgette</p> <p><b>Yaourt nature</b> <b>et sucre</b></p> <p><b>Fruit</b> </p>	<p> Salade de pommes de terre</p> <p><b>Omelette au fromage</b> </p> <p>Carottes  persillées</p> <p>Emmental</p> <p>Dessert Lacté gélifié chocolat</p>	<p>Salade verte </p> <p>Rôti de veau  au jus</p> <p>Haricots verts sautés</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Cake nature</p> <p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Briquette de jus</p>	<p>Melon</p> <p><b>Boulettes de bœuf</b> <b>sauce tomate</b></p> <p><b>Coquillettes</b> </p> <p>Cantal </p> <p><b>Banane</b> </p>	<p>Carottes  râpées vinaigrette</p> <p>Colin pané  et citron</p> <p>Pommes smile</p> <p>Fromage frais rondelé ail et fines herbes</p> <p>Glace batonnet à la vanille</p>
GOÛTERS					

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'origine protégée

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnemental

Pêche durable

Marée fraîche

Produits local

Produits issus de l'agriculture BIO

Menu végétarien

