

SEMAINE DU 24 JUIN AU 28 JUIN 2024

LUNDI 24/06/2024 MARDI 25/06/2024 MERCREDI 26/06/2024 JEUDI 27/06/2024 VENDREDI 28/06/2024

MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN				
Couscous (Semoule Bio et légumes couscous)	Melon Pastèque	Carottes râpées	Tomates et emmental Concombre au fromage ail et fines herbes	Filet de lieu noir sauce romarin
St Paulin St Nectaire	Farfalles sauce ricotta aux épinards Bio	Rôti de bœuf au jus	Sauté de poulet LR sauce aigre douce	Riz Bio pilaf
Fruit de saison au choix	Compote au choix Bio	Haricots plats à la tomate	Jeunes carottes	Bûche du pilat Camembert Bio
GÔUTER				
Pain de mie et confiture d'abricot Lait Fruit de saison	Moelleux citron Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pain et pâte à tartiner Fromage blanc et sucre Jus d'ananas	Croissant Lait Fruit de saison	Brownie Petit suisse et sucre Compote de pomme

SEMAINE DU 01 JUILLET AU 05 JUILLET 2024

LUNDI 01/07/2024 MARDI 02/07/2024 MERCREDI 03/07/2024 JEUDI 04/07/2024 VENDREDI 05/07/2024

Sauté de veau sauce forestière	Sauté de porc sauce à la tomate Sauté de dinde LR sauce à la tomate	 <p>Barbecue de fin d'année</p>	Melon Pastèque	Salade de tomates et feta Salade de concombre et feta
Haricots verts Bio	Carottes Bio braisées Lentilles		Jambon LR Jambon de poulet	Fish burger
Mimolette Pont l'évêque	Edam Bio Gouda		Gratin de pâtes	Frites
Liégeois vanille Liégeois chocolat	Fruit de saison au choix Bio		Petits suisses Bio et sucre Petits suisses fruités	Glace
GÔUTER				
Céréales Lait Fruit de saison	Pain et chocolat Gélifié vanille Jus de raisin	Pain de mie confiture de fraise Lait Compote de pomme	Gôûter surprise Berlingot pomme	Pain au chocolat Lait Fruit de saison

LÉGENDE

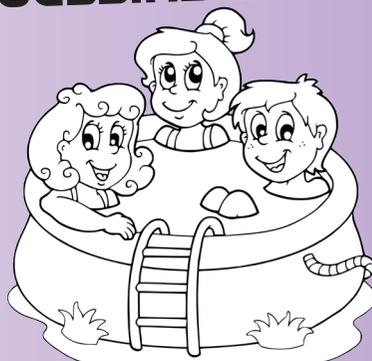
 Agriculture raisonnée	 Label Rouge	 Haute Valeur Environnementale
 Indication Géographique Protégée	 Le Porc Français	 Certification Environnementale de niveau 2
 Volaille Française	 Plat végétarien	 Pêche Responsable
 Agriculture Biologique Europe	 CEufs Plein air	 Bleu Blanc Cœur
 Viande Bovine Française	 Appellation d'Origine Protégée	 Région Ultrapériphérique
 Soupe du chef	 Dessert du chef	 Local

Les menus établis restent soumis aux aléas de production et de livraison des matières premières

VilledeMontmagny.fr

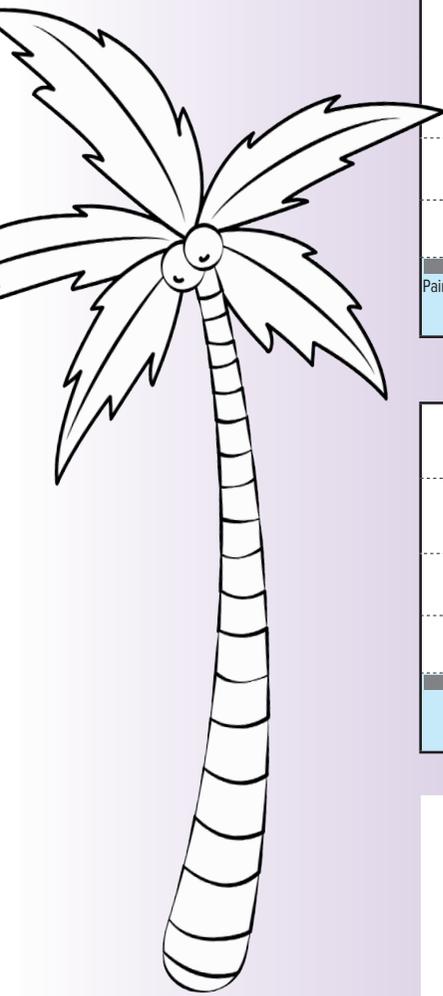


dessins à colorier



Menus des restaurants scolaires

MAI-JUIN 2024



SEMAINE DU 29 AVRIL AU 03 MAI 2024

LUNDI 29/04/2024	MARDI 30/04/2024	MERCREDI 01/05/2024	JEUDI 02/05/2024	VENDREDI 03/05/2024
MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN Tortelloni ricotta épinards sauce tomate	Concombre vinaigrette Radis beurre	FÉRIÉ	Carottes râpées et mimolette Endives et feta	Escalope de poulet LR sauce colombo
Camembert Bio Brie	Sauté de bœuf sauce carbonade		Filet de colin sauce crème	Riz aux petits légumes
Fruit de saison au choix	Pommes vapeur		Brocolis	Saint Nectaire Edam
GOUTER Pain de mie et confiture d'abricot Lait Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc Bio et sucre		Tarte coco Tarte pomme rhubarbe	Fruit de saison au choix
	Moelleux citron Yaourt aromatisé Fruit de saison		GOUTER Croissant Lait Fruit de saison	Brownie Petit suisse et sucre Compote de pomme

SEMAINE DU 06 MAI AU 10 MAI 2024

LUNDI 06/05/2024	MARDI 07/05/2024	MERCREDI 08/05/2024	JEUDI 09/05/2024	VENDREDI 10/05/2024
MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN Tomates et gouda Salade mêlée et gouda	Filet de lieu sauce verte	FÉRIÉ	FÉRIÉ	FERMÉ
Loubia et polenta croustillante	Courgettes Bio persillées Pommes de terre			
Poire au sirop Ananas au sirop	Petit suisse aromatisé Petit suisse Bio et sucre			
GOUTER Céréales Lait Fruit de saison	Fruit de saison au choix			
	Pain et chocolat Gélatifié vanille Jus de raisin			

SEMAINE DU 13 MAI AU 17 MAI 2024

LUNDI 13/05/2024	MARDI 14/05/2024	MERCREDI 15/05/2024	JEUDI 16/05/2024	VENDREDI 17/05/2024
Carottes râpées et emmental Concombre et féta	Gaspacho et croûtons Salade verte et croûtons	REPAS FROID Macédoine mayonnaise	Tomate basilic Radis beurre	MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN Œuf brouillés
Escalope de porc au jus Escalope de dinde LR au jus	Tajine (boulettes d'agneau)	Salade de pâtes au thon	Filet de hoki sauce espagnole	Pommes de terre rissolées et ketchup
Haricots beurre Bio	Légumes tajine Semoule Bio	Cantal	Blé Bio	Fournols Bleu
Muffin chocolat pépites chocolat Muffin nature pépites chocolat	Yaourt aromatisé Yaourt nature Bio et sucre	Fruit de saison Bio	Gélatifié caramel Gélatifié vanille	Fruit de saison au choix
GOUTER Barre pâtissière Lait Compote de pomme	Pain + beurre Fromage blanc et sucre Jus d'orange	Pain au lait et chocolat Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Croissant Lait Fruit de saison	Goûter salé Petit suisse aux fruits Compote de pomme

SEMAINE DU 20 MAI AU 24 MAI 2024

LUNDI 20/05/2024	MARDI 21/05/2024	MERCREDI 22/05/2024	JEUDI 23/05/2024	VENDREDI 24/05/2024
FÉRIÉ	MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN Pizza au fromage + salade verte	Carottes râpées et mimolette	Aiguillettes de poulet crousty et sauce barbecue	Tomate et tomme blanche vinaigrette Concombre et tomme blanche vinaigrette
	Petit suisse aromatisé Petit suisse nature et sucre	Rôti de veau sauce forestière	Frites	Filet de cabillaud sauce beurre blanc
	Fruit de saison au choix	Jardinière de légumes	Fromage blanc Bio et sucre Fromage blanc Bio et confiture	Petits pois carottes Bio
	GOUTER Marbré chocolat Lait Fruit de saison	Donuts	Fruit de saison au choix Bio	Compote au choix Bio
		Chausson aux pommes Petit suisse et sucre Fruit de saison	Baguette viennoise et confiture de fraise, Lait Compote de pommes	Madeleine Yaourt nature + sucre Fruit de saison

SEMAINE DU 27 MAI AU 31 MAI 2024

LUNDI 27/05/2024	MARDI 28/05/2024	MERCREDI 29/05/2024	JEUDI 30/05/2024	VENDREDI 31/05/2024
Coleslaw Endives en salade	Terrine de campagne et cornichon Pâté en croûte de volaille et cornichon	MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN Clafoutis provençal (courgettes et tomates)	Salade Iceberg et cantal Salade grecque	Rôti de dinde LR en sauce
Bœuf au cacao	Brandade de poisson	Camembert Bio	Filet de poisson pané citron	Brocolis Bio
Purée de patate douce			Riz Bio à la tomate	Saint Paulin Gouda
Petits suisses Bio et sucre Petits suisses aromatisés	Fruit de saison au choix	Fruit de saison Bio	Compote	Carré abricot et coulis fruits rouges
GOUTER Pain de mie et confiture d'abricot Lait Fruit de saison	Moelleux citron Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pain et pâte à tartiner Fromage blanc et sucre Jus d'ananas	Croissant Lait Fruit de saison	Brownie Petit suisse et sucre Compote de pomme

SEMAINE DU 03 JUIN AU 07 JUIN 2024

LUNDI 03/06/2024	MARDI 04/06/2024	MERCREDI 05/06/2024	JEUDI 06/06/2024	VENDREDI 07/06/2024
Menu Asie Sauté de porc au caramel Sauté de poulet LR au caramel	Menu Amérique Melon vert	Menu Océanie Chicken Wings sauce barbecue	Menu Afrique Pastèque	Menu Europe Salade de tomates mozzarella vinaigrette
Riz cantonnais	Jambalaya	Poêlée campagnarde	Sauté de veau Yassa	Bacalhau com natas
Tomme grise	Sundae	Pont l'évêque	Purée Bio	Flan
Fruit de saison	Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	Compote Bio	
GOUTER Céréales Lait Fruit de saison	Pain et chocolat Gélatifié vanille Jus de raisin	Pain de mie et confiture fraise Lait Compote de pomme	Goûter surprise Berlingot pomme	Pain au chocolat Lait Fruit de saison

SEMAINE DU 10 JUIN AU 14 JUIN 2024

LUNDI 10/06/2024	MARDI 11/06/2024	MERCREDI 12/06/2024	JEUDI 13/06/2024	VENDREDI 14/06/2024
MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN Melon Salade de tomates	Steak haché + ketchup	Filet de merlu sauce italienne	Soupe de concombre à la menthe	Friand au fromage Crêpe au fromage
Boulettes de soja tomate basilic	Frites	Courgettes Bio persillées Pennes	Sauté de bœuf sauce printanière	Poulet rôti LR aux herbes
Gnocchi	Cantal Edam Bio	Tomme blanche	Chou fleur persillé CE2	Petits pois et carottes
Fromage blanc Bio et sucre Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison au choix Bio	Fruit de saison	Tarte abricotine Tarte normande	Liégeois chocolat Liégeois vanille
GOUTER Barre pâtissière Lait Compote de pomme	Pain + beurre Fromage blanc et sucre Jus d'orange	Pain au lait et chocolat Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Croissant Lait Fruit de saison	Goûter salé Petit suisse aux fruits Compote de pomme

SEMAINE DU 17 JUIN AU 21 JUIN 2024

LUNDI 17/06/2024	MARDI 18/06/2024	MERCREDI 19/06/2024	JEUDI 20/06/2024	VENDREDI 21/06/2024
Sauté de veau aux oignons	Pastèque Melon	Tomate basilic et emmental	Chili con carne (Bœuf Bio)	MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN Pizza au fromage
Printanière de légumes	Jambon LR Jambon de poulet	Filet de hoki sauce dieppoise	Brie Coulommiers	Iceberg vinaigrette
Vache Picon Bio Petit croc lait	Coquillettes	Brocolis Bio Semoule Bio		Petit suisse fruité Petit suisse Bio et sucre
Fruit de saison au choix	Gélatifié vanille Gélatifié caramel	Glace	Fruit de saison au choix Bio	Compote au choix
GOUTER Baguette céréales, Samos Gélatifié chocolat Jus de pomme	Marbré chocolat Lait Fruit de saison	Chausson aux pommes Petit suisse et sucre Fruit de saison	Baguette viennoise et confiture de fraise, Lait Compote de pommes	Madeleine Yaourt nature + sucre Fruit de saison