

Du lundi 5 juin au vendredi 9 juin

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Betterave sauce Voronoff (paprika)		Salade de tomates vinaigrette basilic	
Plat protidique	Escalope de porc sauce diable (moutarde)	Nugget's de fromage Ketchup		Rôti de dinde froid sauce barbecue	Filet de colin pané et citron
Sa garniture	Chou-fleur à l'ail	Riz		Pommes de terre rissolées	Carottes en gratin
Produits laitiers	Fromage				Fromage
Desserts	Fruit frais	Yaourt aux fruits		Compote de pommes	Semoule au lait
				Amuse bouche : confiture cerise noire	



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais






Plat végétarien



Plat du chef

Du lundi 12 juin au vendredi 16 juin



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de pâtes			Salade de riz, poivrons et olives	Concombre sauce vierge à la menthe
Plat protidique	Pilon de poulet rôti	Beignet de calamars ketchup		Saucisse de Toulouse	Tortilla provençale
Sa garniture	Petits pois fermière	Coquillettes		 Courgettes à l'ail	 Salade verte
Produits laitiers		Yaourt nature sucré			
Desserts	Liégeois vanille	Fruit frais		Clafoutis aux abricots 	Yaourt aromatisé



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais





Plat végétarien



Plat du chef

Du lundi 19 juin au vendredi 23 juin

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de haricots verts AGB	Salade verte et emmental		Sal. de pommes de terre sauce César	
Plat protidique	Sauté de porc AGB sauce printanière	Jambon blanc et beurre		Omelette au fromage	Filet de poisson sauce Nantua
Sa garniture	 Purée de pommes de terre AGB	Pommes de terres frites		 Courgettes béchamel	Pommes rissolées
Produits laitiers		Fromage			Fromage
Desserts	Fruit AGB	Compote pomme fraise		Beignet Donut's	Fruit frais



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais






Plat végétarien



Plat du chef

Du lundi 26 juin au vendredi 30 juin



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade verte et emmental	Salade de betteraves		Pâté de campagne cornichon	Tartinable poivron et framboise
Plat protidique	pilon de poulet basquaise	Tarte au fromage		Escalope de dinde miel orange	Brandade de poissons
Sa garniture	 Semoule de blé	 Farfalles		Carottes en gratin	Salade verte
Produits laitiers					
Desserts	 Yaourt local	Compote pomme abricot		Cake au citron	Fruit frais



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais



Plat végétarien




Plat du chef

Menus 2023

ECOLE MONTAUT



Du **lundi 3 juillet** au **vendredi 7 juillet**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Carottes râpées vinaigrette balsamique			Salade de tomates	Salade verte mimolette
Plat protidique	Gardiane de bœuf	Paupiette de veau sauce échalote		Blanc de poulet aux olives	Thon émietté à la tomate
Sa garniture	Farfalles	Petits pois		Semoule de blé	Torsades
Produits laitiers		Fromage			
Desserts	Lacté à la vanille	Compote pomme fraise		Smoothies pomme cannelle	Glace 



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Boeuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef