

**Menus de la Cantine de
confectionnés par Natacha
Semaine du 26.02.2024 au 01.03.2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)**

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENREDI	
Lentilles	9	Betteraves	9			Rosette	AB	Salade de riz	9
Pommes de terre/raclette	1	Rôti de porc				Omelette aux fromage/chorizo	8 1	Colin meunière*	1
		Flageolets				Haricots verts*		Épinard*	1
Compote		AB Pâtisserie*				Fruits		Salade de fruits	
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local									
Fait Maison				BIO	AB	Pêche durable MSC		* surgelé	
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :									
1- Lait et lactose 2 - Gluten 3 - Fruits à coque 4 - Poissons 5 - Mollusques 6 - Crustacés 7 - Céleri					8 - Œufs 9 - Moutarde 10 - Graines de sésame, 11 - Soja 12 - Anhydride sulfureux et sulfites 13 - Lupin 14 - Arachides				






**Menus de la Cantine de
confectionnés par Natacha
Semaine du 4.03.2024 au 8.03.2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots verts 9	Carottes râpées 9		Salade verte/croûton 9	Pâte cabane
Saucisse	Poisson * en sauce 1,4		Pâtes bolognaise	Rôti de dinde
Petits pois carottes	Semoule			Gratin de courgettes 1
Fromage blanc /coulis fruits 1	Yaourt 1		Fromage 1	Fruits
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local				
Fait Maison		BIO	Pêche durable MSC	* surgelé
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :				
1- Lait et lactose 2 - Gluten 3 - Fruits à coque 4 - Poissons 5 - Mollusques 6 - Crustacés 7 - Céleri 8 - Œufs 9 - Moutarde 10 - Graines de sésame, 11 - Soja 12 - Anhydride sulfureux et sulfites 13 - Lupin 14 - Arachides				

**Menus de la Cantine de
confectionnés par Natacha**
Semaine du 11.03.2024 au 15.03.2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves	Céleri rave		Choux chinois/pommes	Salade verte/graines de tournesol
9	9 7		9	9
 Salade de pâtes	Jambon blanc		Cuisse de poulets	Lasagne Maison
9				1
	Pommes noisettes *		Petits pois carottes	
	2			
Fruits,yaourt	Glaces *		 Fromage	 Compote
1	1		1	

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local

Fait Maison		BIO 	Pêche durable MSC 	* surgelé
--------------------	--	--	--	-----------

Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :

- | | |
|--------------------|--------------------------------------|
| 1- Lait et lactose | 8 - Œufs |
| 2 – Gluten, | 9 - Moutarde |
| 3 - Fruits à coque | 10 - Graines de sésame, |
| 4 - Poissons | 11 - Soja |
| 5 - Mollusques | 12 - Anhydride sulfureux et sulfites |
| 6 - Crustacés | 13 - Lupin |
| 7 - Céleri | 14 - Arachides |



Menus de la Cantine de Monfort
confectionnés par Natacha
Semaine du 18 mars 2024 au 22 mars 2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Boudin	Salade verte/croutons 9		Betteraves 2	Salade pommes de terre 9
Sauté de veau	Farfallettes (sans lardons) 1		Pâtes carbo 1	Saucisse
Riz				Salsifis
Fruits	Compote		Laitage /biscuit 1	Crème dessert
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local				
Fait Maison		BIO	Pêche durable MSC	* surgelé
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :				

- 1 - Lait et produits laitiers
- 2 - Gluten,
- 3 - Fruits à coque
- 4 - Poissons
- 5 - Mollusques
- 6 - Crustacés
- 7 - Céleri

- 8 - Œuf
- 9 - Soja
- 10 - Moutarde

Menus de la cantine de Monfort
confectionnés par Natacha
Semaine du 25.03.2024 au 29.03.2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)







LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Haricots verts	9	Céleri rave	9			Carottes râpées	9	Salade de pois chiches / riz	9
Pâtes bolognaise	2	Colin meunière*	4			Jambon		Pizza végétarienne	
		Blé au champignons	1			Jardinière de légumes			
Fromage	1	Pâtisserie*	1 8 2			Crème dessert	1	Fromage blanc sucré	1
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local									
Fait Maison				BIO		Pêche durable MSC		* surgelé	
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :									
1- Lait et lactose 2 - Gluten 3 - Fruits à coque 4 - Poissons 5 - Mollusques 6 - Crustacés 7 - Céleri					8 - Œufs 9 - Moutarde 10 - Graines de sésame, 11 - Soja 12 - Anhydride sulfureux et sulfites 13 - Lupin 14 - Arachides				



Menus de la Cantine de Monfort
confectionnés par Natacha
Semaine du 02/04/2024 au 05/04/2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI														
	Lentilles		Salade verte	Rosette														
Férié	Sauté de veau		 Rôti de dinde	Poisson en sauce* 														
	Pâtes 			Haricots vert														
	Fruits		Mousse au chocolat	Compote														
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local																		
Fait Maison		BIO	Pêche durable MSC 	* surgelé														
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :																		
<table border="0"> <tr> <td>1- Lait et lactose</td> <td>8 - Œufs</td> </tr> <tr> <td>2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut),</td> <td>9 - Moutarde</td> </tr> <tr> <td>3 - Fruits à coque</td> <td>10 - Graines de sésame,</td> </tr> <tr> <td>4 - Poissons</td> <td>11 - Soja</td> </tr> <tr> <td>5 - Mollusques</td> <td>12 - Anhydride sulfureux et sulfites</td> </tr> <tr> <td>6 - Crustacés</td> <td>13 - Lupin</td> </tr> <tr> <td>7 - Céleri</td> <td>14 - Arachides</td> </tr> </table>					1- Lait et lactose	8 - Œufs	2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut),	9 - Moutarde	3 - Fruits à coque	10 - Graines de sésame,	4 - Poissons	11 - Soja	5 - Mollusques	12 - Anhydride sulfureux et sulfites	6 - Crustacés	13 - Lupin	7 - Céleri	14 - Arachides
1- Lait et lactose	8 - Œufs																	
2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut),	9 - Moutarde																	
3 - Fruits à coque	10 - Graines de sésame,																	
4 - Poissons	11 - Soja																	
5 - Mollusques	12 - Anhydride sulfureux et sulfites																	
6 - Crustacés	13 - Lupin																	
7 - Céleri	14 - Arachides																	