





Menus de la Cantine de Monfort
confectionnés par Natacha
Semaine du 06/11/2023 au 10/11 /2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes /dès de fromage	Brocolis		Salade verte/pois chiches	Betteraves
Saute de bœuf	Pâtes carbo		Blé	Jardinière de legumes
Carottes persillées			Petits pois/carottes	Saucisse de porc
Compote	Laitage		Pâtisserie*	Fromage
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local				
Fait Maison		BIO	Pêche durable MSC	* surgelé
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER				
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :				
1- Lait et lactose 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), 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 13 /11/2023 au 17/11/2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Maquereaux 4	Macédoine 9		Suppe au potiron et lentilles corail	Carottes râpées 9
Cuisse de poulet	Rôti de veau		Omelette aux fromages 1	Colin en sauce* 1
Pâtes aux champignons 1	Riz/carottes persillées		Haricots verts*	Semoule
fruit	laitage 1		Fian 1	Pâtisserie* 1 8
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local				
Fait Maison		BIO 	Pêche durable MSC 	* surgelé
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER				
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 20/11/2023 au 24/11/2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rosette	Salade de lentilles 9		Betteraves	Lentilles dés de fromage 9
Daube	Rôti de porc		Rôti de dinde	Pâtes aux champignons 1 2
Pâtes au beurre 2	Carottes persillées		Blé aux champignons	
Fruit	Flan 1 8		Laitage 1	pâtisserie 1 8
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local				
Fait Maison		BIO	Pêche durable MSC	* surgelé
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER				
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 27/11/2023 au 01/12/2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)









LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Haricots verts/graines de tournesol	9	 Potage				Macédoine	9	Carottes râpées	9
Colin meunière*	4	Petits pois carottes				cuisse de poulet		Tartiflette	1
 Pâtes au beurre	2	 Riz	2			Jardinière de légumes			
Fruits		 Pâtisserie*	1 8 2			 Fromage	1	Compote	
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local									
Fait Maison				BIO 		Pêche durable MSC 		* surgelé	
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER									
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 04/12/2023 au 8/12/2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI														
Salade de riz dés de fromage <small>AB</small>	Brocolis		Haricots blanc	Betteraves														
1	9		9	9														
Sauté de veau	Lasagnes <small>AB</small>		Riz cantonais <small>AB</small>	Saucisse														
	1		8															
Carottes persillées				Choux fleurs / pommes de terre <small>AB</small>														
				1														
Laitage <small>AB</small>	Fruit		Pâtisserie*	fromage blanc <small>AB</small>														
1			1 8	1														
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local																		
Fait Maison		BIO <small>AB</small>	Pêche durable MSC 	* surgelé														
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER																		
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 - Gluten</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 - Céliaci</td> <td>14 - Arachides</td> </tr> </table>					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 - Céliaci	14 - Arachides
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 - Céliaci	14 - Arachides																	

**Menus de la Cantine de
confectionnés par Natacha
Semaine du 11/12/2023 au 15/12/2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)**

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Maquereaux	4	Betteraves	9			pommes de terre en salade	9	Salade verte croustons	9 2
 Rôti de dinde		Sauté bœuf carottes				 omelette au fromage	8 1	Colin en sauce	1 4
Pâtes aux champignons	2 1	Semoule				Epinards*	1	Riz	
 Fruit		Laitage	1			 Compote		Pâtisserie*	1 8
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local									
Fait Maison				BIO 		Pêche durable MSC 		* surgelé	
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER									
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 18/12/23 au 22/12/23
(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté cabane	Salade de lentilles 9		Brocolis* 9	Salade composée
rôti de veau	Jambon blanc 7		Cuisse de poulet	Araignée de porc marinée
Blé a la crème 2 1	Choux fleurs/bechamel 1		Pomme de terre persillées	Pommes de terre rosti *
Fruit	laitage 1		Fromage 1	Pana cota au coulis de framboises 1
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local				
Fait Maison		BIO	Pêche durable MSC	* surgelé
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER				
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				