

Menus de la cantine de **MONFORT**

Confectionné par **YANNICK**

Semaine du 09/03/2026 au 13/03/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI

Betteraves

9,12



MARDI

Pâté



MERCREDI

JEUDI

Salade verte

9,12



VENDREDI

Haricots - blancs à l'ail

9,12



Lasagnes aux lentilles

1



Colin en sauce

4,1



Cuisses de poulet



Omelette au fromage et chorizo

8,1



Riz au beurre

1



Purée de pommes de terre

1



Carottes persillées



Liégeois, biscuits

1-2-8

Fruits de saison



Yaourt bio

1



Pâtisserie

1-2-8



Ces plats contiennent les allergènes suivants

- | | | | |
|--|--------------|----------------------|------------------------------------|
| 1-Lait et lactose | 4-Poissons | 8-Oeufs | 12-Anhydride sulfureux et sulfites |
| 2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut) | 5-Mollusques | 9-Moutarde | 13-lupin |
| 3-Fruits à coque | 6-Crustacés | 10-Graines de sésame | 14-Arachides |
| | 7-Céleri | 11-Soja | |

Légende



Plats confectionnés avec des produits achetés en local



Plats fait maison



Bio



Pêche durable



Produits de saison



Surgelé



Plat végétarien



Viande origine France



Les produits sous "SIQO": AOC, AOP, IGP

Menus de la cantine de **MONFORT** Confectionné par *Yammick* Semaine du 16/03/2026 au 20/03/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI

Brocolis

9,12



MARDI

Choux chinois aux
pommes 9,12



MERCREDI

JEUDI

Haricots verts

9,12



VENDREDI

Maquereaux à la
tomate

4



Jambon

1



Lasagnes

1



Pommes de terre à la
raclette

1



Rôti de porc

1



Coquille au beurre

1



Blé à la crème et
champignons

1



Fromage

1

LOI EGALIM

Fruit de saison



Éclair au chocolat

1-2-8



Compote



Ces plats contiennent les allergènes suivants

- | | | | |
|---|--------------|----------------------|------------------------------------|
| 1-Lait et lactose | 4-Poissons | 8-Oeufs | 12-Anhydride sulfureux et sulfites |
| 2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) | 5-Mollusques | 9-Moutarde | 13-lupin |
| 3-Fruits à coque | 6-Crustacés | 10-Graines de sésame | 14-Arachides |
| | 7-Céleri | 11-Soja | |

Légende



Plats confectionnés avec
des produits achetés en local



Plats fait maison



Bio



Produits de
saison

Pêche durable



Plat
végétarien

Surgelé



Viande origine
France



Les produits sous
"SIOO" : AOC, AOP,
IGP

Menus de la cantine de **MONFORT** Confectionné par *Yannick* Semaine du 23/03/2026 au 27/03/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI

Choux fleurs
vinaigrette 9,12



MARDI

Betteraves ,œufs durs
maïs 9,12,8



MERCREDI

JEUDI

Salade de pommes de
9,12



VENDREDI

Céleris raves
mayonnaise

9,12



Colin meunière

4



Taboulé au pois
chiches et radis 9,12



Cuisse de poulet rôtie



Pâtes bolognaise



Pommes de terre
rôties



Épinards à la crème

1



Fromage

1



Fromage blanc au
coulis biscuit 1



Crème dessert

1

Poires chantilly

1

Ces plats contiennent les allergènes suivants

- | | | | |
|---|--------------|----------------------|------------------------------------|
| 1-Lait et lactose | 4-Poissons | 8-Oeufs | 12-Anhydride sulfureux et sulfites |
| 2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) | 5-Mollusques | 9-Moutarde | 13-lupin |
| 3-Fruits à coque | 6-Crustacés | 10-Graines de sésame | 14-Arachides |
| | 7-Céleri | 11-Soja | |

Légende



Plats confectionnés avec
des produits achetés en local

Plats fait maison



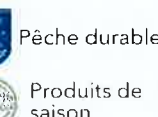
Produits de
saison



Plat
végétarien



Les produits sous
"SIQO" : AOC, AOP,
IGP, etc.



Viande origine
France

Menus de la cantine de **MONFORT** Confectionné par **YANNICK** Semaine du 30/03/2026 au 03/04/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI

BROCOLIS

9-12



MARDI

CHARCUTERIE



MERCREDI

JEUDI

SALADE PIEMONTAISE

8-9-12



VENDREDI

SALADE- NOIX –
FROMAGE

9-12-1



RÔTI DE PORC



SAUTE DE VEAU



BETTERAVES – POIS
CHICHES DU GERS

9-12



SAUCISSE



LENTILLES DU GERS



SEMOULE

2



FROMAGE

1



FLAGEOLETS



FROMAGE BLANC AU
MIEL DU GERS

1



FRUIT DE SAISON



PÂTISSERIE

1-2-8



SALADE DE FRUITS –
CHANTILLY

1

Ces plats contiennent les allergènes suivants

- | | | | |
|--|--------------|----------------------|------------------------------------|
| 1-Lait et lactose | 4-Poissons | 8-Oeufs | 12-Anhydride sulfureux et sulfites |
| 2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut) | 5-Mollusques | 9-Moutarde | 13-lupin |
| 3-Fruits à coque | 6-Crustacés | 10-Graines de sésame | 14-Arachides |
| | 7-Céleri | 11-Soja | |

Légende

- | | | | |
|--|---------------|--------------------|---|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | Pêche durable | Surgelé | Viande origine France |
| Plats fait maison | Bio | Produits de saison | Plat végétarien |
| | | | Les produits sous "SIQO": AOC, AOP, IGP, etc. |

Menus de la cantine de **MONFORT** Confectionné par *Yannick* Semaine du 07/04/2026 au 10/04/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FERIE

Choux fleurs
vinaigrette

9,12



Carottes râpées

9,12



Salade verte croûtons

9,12



Lasagnes

1-2



Sauté de veau



Rôti de porc



Pommes de terre
vapeur



Pois chiches à l'italienne

1



Compote



Fromage

1



Fruits de saison



Ces plats contiennent les allergènes suivants

- | | | | |
|--|--------------|----------------------|------------------------------------|
| 1-Lait et lactose | 4-Poissons | 8-Oeufs | 12-Anhydride sulfureux et sulfites |
| 2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut) | 5-Mollusques | 9-Moutarde | 13-lupin |
| 3-Fruits à coque | 6-Crustacés | 10-Graines de sésame | 14-Arachides |
| | 7-Céleri | 11-Soja | |

Légende



Plats confectionnés avec des produits achetés en local



Plats fait maison



Pêche durable



Produits de saison



Plat végétarien



Viande origine France



Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP

Menus de la cantine de **MONFORT** Confectionné par **YANNICK** Semaine du 13/04/2026 au 17/04/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI

Haricots -blanc à l'ail

9,12

LOI EGALIM

MARDI

Brocolis ,mais

9,12



MERCREDI

JEUDI

Maquereaux à la
tomate

4



VENDREDI

Salade verte croûtons
fromage

9,12,1



Légumes rôtis



Pommes de terre
raclette



Omelette au fromage

8,1



Colin en sauce

4



Jambon blanc



Biscuits

1-2

Épinard à la crème

1



Riz au beurre

1



Yaourt bio

1

Compote



Fruits chantilly

1



Pâtisserie

1-2-8



Ces plats contiennent les allergènes suivants

- | | | | |
|--|--------------|----------------------|------------------------------------|
| 1-Lait et lactose | 4-Poissons | 8-Oeufs | 12-Anhydride sulfureux et sulfites |
| 2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut) | 5-Mollusques | 9-Moutarde | 13-lupin |
| 3-Fruits à coque | 6-Crustacés | 10-Graines de sésame | 14-Arachides |
| | 7-Céleri | 11-Soja | |

Légende



Plats confectionnés avec
des produits achetés en local



Plats fait maison



Bio



Produits de
saison

Pêche durable



Plat
végétarien

Surgelé



Viande origine
France



Les produits sous
"SIQO" : AOC, AOP,