



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BETTERAVES 9-12 	BOUDIN 		CHOUX CHINOIS AUX POMMES 9-12 	LENTILLES VINAIGRETTE 9-12
PÂTES A LA CREME ET AUX CHAMPIGNONS 2 - 1 	COLIN EN SAUCE 1 - 4 		JAMBON BLANC 	OMELETTE AU FROMAGE 8 - 1
FROMAGE 1 	SEMOULE 2 		POMMES DE TERRE 	CAROTTES GLACEES
PÂTISSERIE 1-2-8 	RAISIN 		LAITAGE 1 	LIEGEOIS 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 | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge |
| | | Plat végétarien | |

Menus de la cantine de **MONFORT**

Confectionné par **NATACHA**

Semaine du 12/11/2024 au 15/11/2024

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>CELERIS RAVES MAYONNAISE</p> <p>8 - 9</p>		<p>HARICOTS VERTS</p> <p>9-12</p>	<p>MAQUEREAUX A LA TOMATE</p> <p>4</p>
FERIE	<p>PÂTES A LA CARBONARA</p> <p>2-1</p>		<p>POMMES DE TERRE A LA RACLETTE</p> <p>1</p>	<p>ROTI DE PORC</p>
	<p>BISCUIT</p> <p>2-8-1</p>			<p>CHOUX FLEURS AU CURRY</p> <p>1-9</p>
FERIE	<p>COMPOTE</p>		<p>PÂTISSERIE</p> <p>2-8-1</p>	<p>KIWI</p>

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

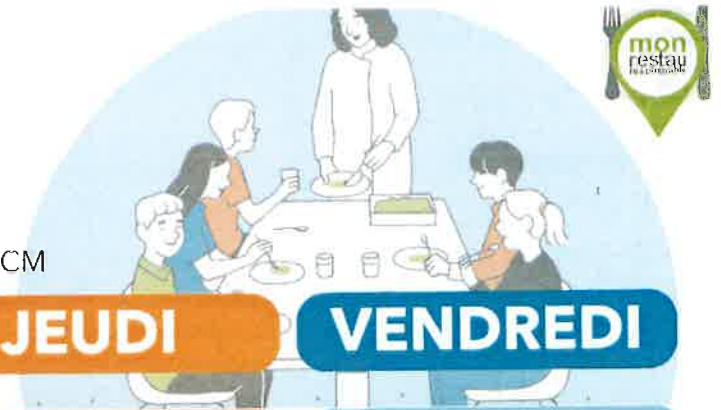
- | | | | |
|--------------------------------------------------------|-----------------|--------------------|------------------------------------------------------------|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | Pêche durable | Surgelé | Viande origine France |
| Plats fait maison |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

Menus de la cantine de **MONFORT**

Confectionné par **NATACHA**

Semaine du 18/11/2024 au 22/11/2024

(Sous réserve d'éventuelles modifications)
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>BROCOLIS</p> <p>9-12</p>	<p>BETTERAVES + ŒUFS DURS</p> <p>8-9-12</p>		<p>HARICOTS BLANCS A L'AIL DU GERS</p> <p>9-12</p>	<p>CHOUX FLEURS VINAIGRETTE</p> <p>9-12</p>
<p>COLIN MEUNIERE</p> <p>4</p>	<p>SALADE DE RIZ</p> <p>9-12</p>		<p>CUISSE DE POULET</p>	<p>LASAGNES</p>
<p>PUREE POMMES DE TERRE ET PATATES DOUCES</p> <p>1</p>	<p>CREME DESSERT</p> <p>1</p>		<p>LEGUMES DE SAISON RÔTIS</p>	
<p>BRIE</p> <p>1</p>	<p>BISCUIT</p> <p>1-2-8</p>		<p>PÂTISSERIE</p> <p>1-2-8</p>	<p>COMPOTE</p>

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

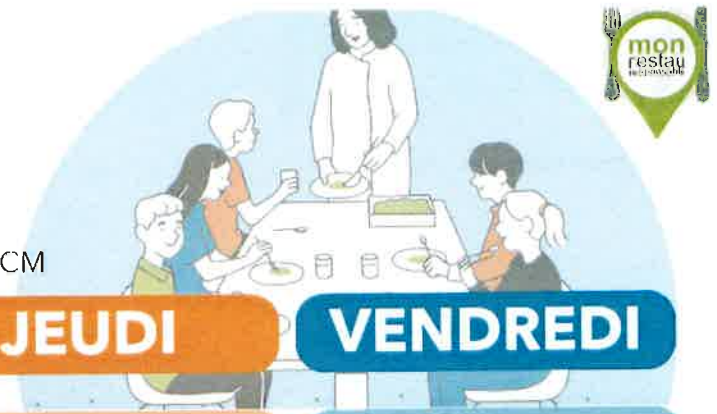
- | | | | |
|--------------------------------------------------------|---------------|--------------------|-----------------------------------------------------------|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | Pêche durable | Surgelé | Viande origine France |
| Plats fait maison | Bio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

Menus de la cantine de **MONFORT**

Confectionné par **NATACHA**

Semaine du 25/11/2024 au 29/11/2024

(Sous réserve d'éventuelles modifications)
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
POTAGE AUX LEGUMES DE SAISON 	ROSETTE 		CAROTTES RÂPEES + ŒUFS DURS 8-12-9 	SALADE VERTE AUX CROUTONS 9-12
RÔTI DE DINDE SAUCE AUX CHAMPIGNONS 1 	DAUBE 		SALADE DE COQUILLETES - MAÏS - CORNICHONS a-1-7 	SAUCISSE
HARICOTS VERTS PERSILLES 	RIZ AU BEURRE 1 		KIRI 1	PETITS POIS ET CAROTTES
FROMAGE 1 	POMME 		PÂTISSERIE 1-2-8 	FROMAGE BLANC AUX COULIS DE FRAMBOISES - 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 | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge |
| | Plat végétarien | | |

Menus de la cantine de **MONFORT**

Confectionné par **NATACHA**

Semaine du 02/12/2024 au 06/12/2024

(Sous réserve d'éventuelles modifications)
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI

SALADE DE RIZ ET
POIS CHICHES

9-12



MARDI

CELERIS RAVES
MAYONNAISE

8-9



MERCREDI

JEUDI

BROCOLIS

9-12



VENDREDI

SALADE VERTE

9-12



COLIN EN SAUCE

1



PÂTES A LA
BOLOGNAISE

2



CUISSE DE POULET



SAUTE DE VEAU



EPINARDS A LA
CREME

1



LENTILLES



SEMOULE

2



COMPOTE



FROMAGE

1

CLEMENTINE



BRIE

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 | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge |
| | Plat végétarien | | |

Menus de la cantine de **MONFORT**

Confectionné par **NATACHA**

Semaine du 09/12/2024 au 15/12/2024

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>POTAGE AUX LEGUMES DE SAISON</p>	<p>CHOUX CHINOIS AUX POMMES</p>		<p>SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE</p> <p>1-9-12</p>	<p>FEUILLETE AU FROMAGE</p> <p>1</p>
<p>JAMBON BLANC</p>	<p>POMMES DE TERRE A LA RACLETTE</p> <p>1</p>		<p>OMELETTE AUX POMMES DE TERRE</p> <p>8</p>	<p>COLOMBO DE PORC ET SES LEGUMES</p>
<p>SALSIFIS + CAROTTES AIL ET CREME AU CURRY - 1</p>			<p>YAOURT</p> <p>1</p>	
<p>FROMAGE</p> <p>1</p>	<p>PÂTISSERIE</p> <p>1- 2 - 8</p>		<p>BISCUIT</p> <p>1-2-8</p>	<p>COMPOTE</p>

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

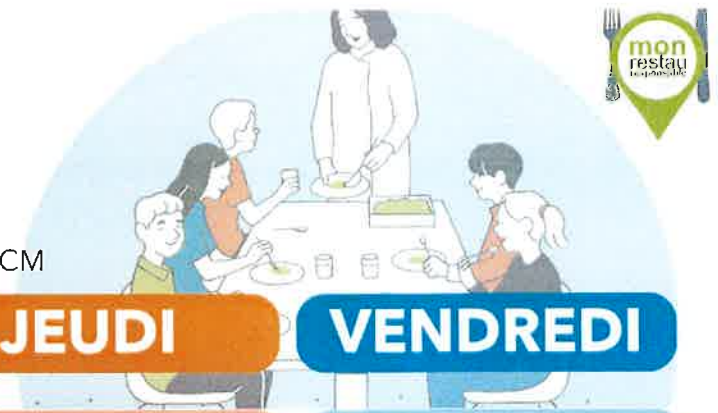
- | | | | |
|--------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | Pêche durable | Surgelé | Viande origine France |
| Plats fait maison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

Menus de la cantine de **MONFORT**

Confectionné par **NATACHA**

Semaine du 16/12/2024/ au 20/12/2024

(Sous réserve d'éventuelles modifications)
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BROCOLIS + ŒUFS DURS 9-12-8 	CAROTTES RÂPEES 9-12 		HARICOTS VERTS 9-12 	Salade verte aux gésiers de canards et croûtons- 9-12-2 
PÂTES A LA CREME ET AUX CHAMPIGNONS 1-2 	SAUCISSE 		LASAGNES 1-2 	Araignée de porc marinée 
	LENTILLES 			Purée de pommes de terre et patates douces - 1 
GLACE 1 	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS 1 		COMPOTE 	Bavarois aux fruits rouges 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 |  Pêche durable |  Surgelé |  Viande origine France |
|  Plats fait maison |  Bio |  Produits de saison |  Plat végétarien |
| | | |  Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, etc. |