










**Menus de la Cantine de Monfort
confectionnés par Natacha
Semaine du 08 /01/2024 au 12/01/2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)**








LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Brocolis	Lentilles		Salade verte	Betteraves
Pâtes bolognaise	Sauté de veau origine France		Blé aux champignons	Saucisse
	Carottes persillées		Flageolets	Jardinière de légumes
Laitage	Fruits		Pâtisserie	Fromage blanc+pommes
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local				
Fait Maison		BIO	Pêche durable	* 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 15/01/2024 au 19/01/2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Maquereaux	4	 Betteraves	9			 Œuf dur mayonnaise	8	Céleris raves	7 8
Cuisse de poulet		Bœuf Bourguignon				 Riz cantonnais	8	Colin meunière*	4
Riz/choux fleurs	2	 Pâtes au beurre	2			Carottes persillées		Pommes de terre	
fruit		Pâtisserie*	1 2 8			 Nan	8	Laitage	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 - 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 Monfort
confectionnés par Natacha
Semaine du 22 /01/2024 au 26/01/2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rosette	Choux chinois /pommes 9		Haricot vert 9	Brocolis 1
rôti de porc origine France	Colin en sauce* 4 		Cuisses de poulet	Ble aux champignons 2 1
Riz au beurre 2 1	Semoule 1 2		Purée au pomme de terre/patate douce	Lentilles
Fruit	 laitage 1		 Compote 1	Fruit 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		



Menus de la Cantine de Monfort
confectionnés par Natacha
Semaine du 29/01 au 02/02/2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Soupe aux lentilles corail	Salade verte		Taboulé	Salade piémontaise
9	9		2	9 8
Colin meunière*	Riz cantonnais/pois chiches		Rôti de dinde	Jambon blanc
4	8 2			7
Pommes de terre	Jardinière de légumes		Épinards*	Carottes persillées
			1	9
Fruits	Pâtisserie*		Fromage	Laitage
	1 8		1	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 | 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 05/02 au 09/02/2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Soupe aux légumes d'hiver		Brocolis	Macédoine
Daube de boeuf	Colin en sauce*		Rôti de dinde	Haricot verts
Semoule	Purée		Blé	Flageolets
Fruit	Laitage		Flan	Pâtisserie*

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 :

- | | |
|----------------|--------------------------------------|
| 5 - Mollusques | 8 - Œufs |
| 6 - Crustacés | 9 - Moutarde |
| 7 - Céleri | 10 - Graines de sésame, |
| | 11 - Soja |
| | 12 - Anhydride sulfureux et sulfites |
| | 13 - Lupin |
| | 14 - Arachides |