











Menus de la Cantine de MONFORT
 confectionnés par Natacha
 Semaine du **25/09/2023** au **29/09/2023**
 (sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
 salade de riz/courge/maïs	2	salade verte/croutons	12			tomate	9	concombre	9
colin meunière	4	 taboulé	29			cuisse de poulet		jambon blanc	
épinards à la crème	1	carottes persillées				 riz		 pâtes au beurre	2
pommes au four		 gâteau au chocolat				fromage		 yaourt	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 2/10/2023 au 6/10/2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
céleri rave mayonnaise	78	lentilles/dés de fromage	9			carottes râpées	9	brocolis	9
pâtes bolognaise	12	sauté de veau				blé aux champignon	21	rôti de porc	
		carottes persillées				flageolets		pommes de terre petits pois carottes	
laitage	1	fruit				glaces	21	fromage blanc+pomme	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 11/09/2023 au 15/09/2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
maquereaux 4	salade verte 9		brocolis	concombre 9
cuisse de poulet	sauté de veau carottes		Lentilles + œufs 8	poisson en sauce 4
jardinière de légumes	semoule		haricots verts	pâtes
poire au sirop	laitage 1		Flan + pommes 1	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 :				
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 4/09/2023 au 8/09/2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)









LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tomate	salade de riz/dés de fromage		carottes râpées	betteraves
pâtes bolognaise	sauté de veau		lentilles	saucisse de porc
	carottes persillées		riz au beurre	blé aux champignons
laitage	banane		fruits cuits	fromage blanc+ prune
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 16/10/2023 au 20/10/2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI														
saucisson beurre	 lentilles		macédoine mayonnaise	salade verte/dés de fromage/pois chiche														
rôti de veau	saucisse de porc		cuisse de poulet	 riz/carottes persillées														
pommes de terre	choux fleur bechamel		 blé aux champignon															
fruits	 yaourt		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 :																		
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">1- Lait et lactose</td> <td style="width: 50%;">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																	











Menus de la Cantine de MONFORT
confectionnés par Natacha
Semaine du 9/10/2023 au 13/10/2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
maquereaux 4	salade verte/croutons 29		betteraves/oeufs durs AB 89	choux chinois aux pommes 9
cuisse de poulet	sauté de veau		pâtes au beurre AB	poisson en sauce 14
haricots verts/riz	jardinière de légumes			semoule AB
salade de fruit AB	laitage 1		flan+pomme AB 18	pâtisserie chocolat coeur coulant
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local				
Fait Maison		BIO AB	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 **18/09/2023** au **22/09/2023**
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
saucisson beurre	 salade de pâtes/maïs		céleri rave mayonnaise	 carottes râpées
	2		78	9
sauté de veau	saucisse de porc		cuisse de poulet	flageolets
 riz au beurre	gratin de courgette	1	pommes de terre persillées	 blé aux champignon
		1		12
Salade de fruit	 compote		 crème dessert+ prune	raisin
			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				