

Menus de la cantine de MONFORT

Confectionné par Natacha

Semaine du 05/01/2026 au 09/01/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

Charcuterie



Colin en sauce

4

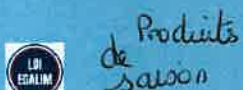


Riz au beurre

1



Salade de fruits



MARDI

Brocolis ,œufs durs

8



Blé aux champignons

1

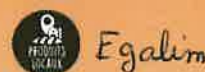


Fromage

1



Couronne des Rois



MERCREDI

JEUDI

Betteraves

9,12



Lasagnes

1



Fruit de saison



VENDREDI

Salade verte

9,12



Omelette pommes de terre, chorizo 8



Liégeois

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, épaute, 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 Natacha Semaine du 12/01/2026 au 16/01/2026

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












LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette à l'orange 9,12   	Choux blanc, pommes, carottes, mayonnaise 8,9    		Taboulé d'hiver 9,12     	Betteraves 9,12  
Pommes de terre- raclette 1    	Jambon blanc  		Saucisse    	Poulet   
	Pâtes au beurre 1,2  		Carottes persillées   	Petit pois 
Compote  	Fromage blanc au miel du Gers 1   		Yaourt bio 1  	Salade de fruits à la 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, épaute, 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 "SIOO" : AOC, AOP, IGP |
| |  Plat végétarien | | |

Menus de la cantine de **MONFORT** Confectionné par Natacha Semaine du 19/01/2026 au 23/01/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Brocolis , maïs 9,12	Haricots blancs à l'ail 9,12		Sardines à l'huile 4	Salade coquille ,dés de jambon 9,12
Sauté de veau	Salade piémontaise 8,9		Omelette au fromage 8,1	Colin en sauce 4,1
Semoule	Fromage 1		Gratin choux- fleur pommes de terre 1	Épinards 1
Fromage blanc au sucre vanille 1	Compote		Fruit de saison	Salade de fruits

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, etc.

Menus de la cantine de **MONFORT** Confectionné par Natacha Semaine du 26/01/2026 au 30/01/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

Haricots - verts

9,12

MARDI

Salade verte croûtons,
fromage



MERCREDI

JEUDI

Choux chinois aux
pommes

9,12



VENDREDI

Carottes râpées

9,12



Rôti de dinde



Pâtes carbonara

1



Jambon



Colin meunière

4



Blé aux champignons

1



Pomme de terre rôties



Pois chiches du Gers à
l'italienne



Fromage blanc coulis de
fruits rouge

1



Fruits à la chantilly

1

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, épaute, 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



Surélé



Plat
végétarien



Viande origine
France



Les produits sous
"SIQO" : AOC, AOP,

Menus de la cantine de **MONFORT** Confectionné par Natacha Semaine du 02/02/2026 au 06/02/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

Brocolis

9,12



Boulettes de porc sauce
tomate



Pâtes

2



Fromage blanc au miel
du Gers

1 *Produits locaux*



MARDI

Céleris rave,
mayonnaise



Saute de veau



Pommes de terre
vapeur



Pâtisserie

1 2 -8



MERCREDI

JEUDI

Salade verte croûtons

9,12



Colin en sauce

4



Riz au beurre

1



Compote



VENDREDI

Betteraves, œufs durs

8



Pâtes à la crème et
aux champignons



Fromage

1

Salade de fruits à la
crème 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

Plats fait maison



Bio



Pêche durable



Produits de
saison



Surgelé



Plat
végétarien



Viande origine
France

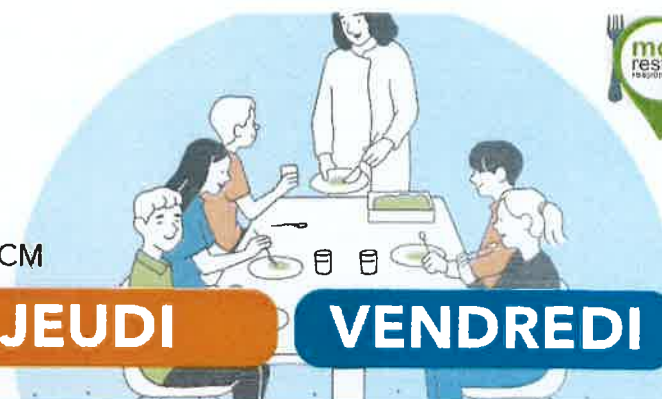


Les produits sous
"SICO" : AOC, AOP,
IGP, etc.

Menus de la cantine de **MONFORT** Confectionné par Natacha Semaine du 09/02/2026 au 13/02/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

Choux- blancs
aux pommes

9,12



Lasagnes aux lentilles
du GERS

1,2



Éclairs au chocolat

1-2-8



MARDI

Haricots blancs à l'ail

9,12



Rôti de porc



Carottes persillées



Yaourt bio

1



MERCREDI

**Semaine des
légumineuses**

JEUDI

Taboulé d'hiver

9,12



Colin meunière

4



Épinards à la crème

1



Brownie aux haricots
rouges

2,14



VENDREDI

Salade verte

9,12



Gratin de pois chiches
du Gers à l'italienne



Poulet Rôti



Glace

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



Plats fait maison



Bio



Pêche durable



Produits de saison



Surgelé



Plat végétarien



Viande origine France

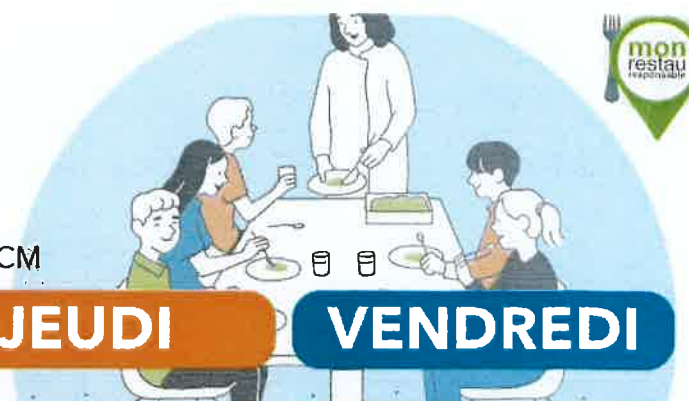


Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP

Menus de la cantine de **MONFORT** Confectionné par Natacha Semaine du 16/02/2026 au 20/02/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

Choux fleur en salade

9,12



Colin en sauce

4,1



Riz à la sauce tomate



Salade de fruits frais



MARDI

Charcuterie



Blanquette de veau aux champignons

1



Semoule



Fromage

1

MERCREDI

JEUDI

Lentilles en salade

9,12



Poulet



Légumes rôtis



Fromage blanc aux coulis de fruits

1



VENDREDI

Salade verte

9,12



Lasagnes

1,2



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



Plat végétarien



Surgelé



Viande origine France



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