

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

 **MARDI**

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Charcuterie



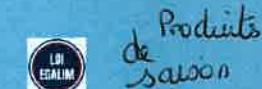
Colin en sauce



Riz au beurre



Salade de fruits



Brocolis, œufs durs

8



Blé aux champignons

1



Fromage

1



Couronne des Rois



Betteraves

9,12



Lasagnes

1



Fruit de saison



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, 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



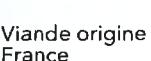
Produits de saison



Plat végétarien



Les produits sous "SIQO": AOC, AOP, IGP, Label rouge, Indication géographique protégée



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, 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 |
|  Plats fait maison |  Bio |  Produits de saison |
| |  Plat végétarien |  Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, IGP |

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 coquillette ,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 confectionnées avec des produits achetés en local |  Pêche durable |  Surgelé |
|  Plats fait maison |  Bio |  Produits de saison |
| | |  Plat végétarien |
| | |  Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, IGP BIO |

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

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Haricots - verts

9,12

Salade verte croûtons,
fromage



Rôti de dinde



Pâtes carbonara

1



Blé aux champignons

1



Fromage blanc coulis de
fruits rouge

1



Fruits à la chantilly

1

Choux chinois aux
pommes

9,12



Carottes râpées

9,12



Jambon



Colin meunière

4



Pomme de terre rôties



Pois chiches du Gers à
l'italienne



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



Bio



Produits de
saison



Pêche durable



Surgelé



Viande origine
France
Les produits sous
"SIQO" : AOC, AOP,



Local
products



Plat
végétarien

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

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Brocolis
9,12



Céleris rave,
mayonnaise



Boulettes de porc sauce
tomate



Saute de veau



Pâtes

2



Fromage blanc au miel
du Gers

1 *Produits locaux*



Pommes de terre
vapeur



Pâtisserie

1 2 -8



Salade verte croûtons

9,12



Betteraves, œufs durs

8



Colin en sauce

4



Pâtes à la crème et
aux champignons



Riz au beurre

1



Fromage

1

Compote



Salade de fruits à la
crème chantilly

1

Ces plats contiennent les allergènes suivants

1-Lait et lactose

2-Céréales (blé, seigle, orge,
avoine, épautre, kamut)

3-Fruits à coque

4-Poissons

5-Mollusques

6-Crustacés

7-Céleri

8-Oeufs

9-Moutarde

10-Graines de sésame

11-Soja

12-Anhydride sulfureux et sulfites

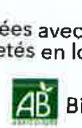
13-lupin

14-Arachides

Légende



Plats fait maison



Bio



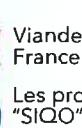
Produits de
saison



Plat
végétarien



Viande origine
France
Les produits sous
"SIQO" : AOC, AOP,
IGP



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

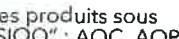


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Choux- blancs aux pommes 9,12  	Haricots blancs à l'ail 9,12   		Taboulé d'hiver 9,12    	Salade verte 9,12  
Lasagnes aux lentilles du GERS 1,2    	Rôti de porc    	Semaine des légumineuses	Colin meunière 4   	Gratin de pois chiches du Gers à l'italienne   
	Carottes persillées   		Épinards à la crème 1   	Poulet Rôti   
Éclairs au chocolat 1-2-8 	Yaourt bio 1  		Brownie aux haricots rouges 2,14  	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 confectionnées avec des produits achetés en local |  Plats fait maison |  Bio |  Produits de saison |  Surgelé |  Viande origine France |
| | | | |  |  |
| | | | |  | |

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

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Choux fleur en salade

9,12



Colin en sauce

4,1



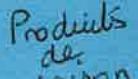
Charcuterie



Riz à la sauce tomate



Salade de fruits frais



Blanquette de veau aux champignons

1

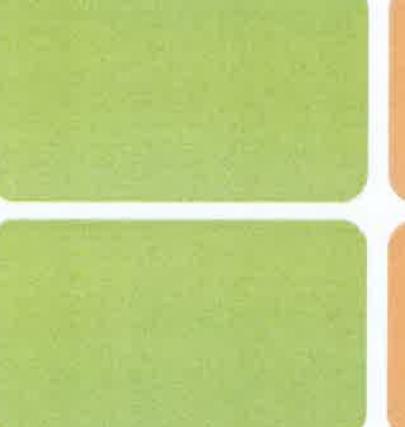


Semoule



Fromage

1



Lentilles en salade

9,12



Poulet



Légumes rôtis



Lasagnes

1,2



Fromage blanc aux coulis de fruits

1



Fruit de saison



Ces plats contiennent les allergènes suivants

1-Lait et lactose

2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut)

3-Fruits à coque

4-Poissons

5-Mollusques

6-Crustacés

7-Céleri

8-Oeufs

9-Moutarde

10-Graines de sésame

11-Soja

12-Anhydride sulfureux et sulfites

13-Lupin

14-Arachides

Légende



Plats confectionnées avec des produits achetés en local

Plats fait maison



Pêche durable



Surgelé



Viande origine

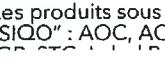
France



Produits de saison



Plat végétarien



Les produits sous "SIGO" : AOC, AOP,