

# Menus de la cantine de **MONFORT**

## Confectionné par Natacha

### Semaine du 02/09/2024 au 06/09/2024

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



LUNDI	 MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves</p> <p>9 - 12</p>	<p>Brocolis</p> <p>9 - 12</p> 		<p>Concombres</p> <p>9 - 12</p>   	<p>Lentilles</p> <p>9 - 12</p>     
<p>Colin Meunière</p> <p>4</p>  	<p>Salade Piémontaise</p> <p>9 - 8 -</p>    		<p>Poulet</p>   	<p>Jambon Blanc</p>  
<p>Blé à la crème</p> <p>1 - 2</p>   	<p>Kiri</p> <p>1</p>		<p>Pâtes au Beurre</p> <p>2 - 1</p>	<p>Pommes Crispys</p> 
<p>Yaourt</p> <p>1</p>  	<p>Glace</p> <p>1</p> 		<p>Fromage</p> <p>1</p>  	<p>Melon</p>   

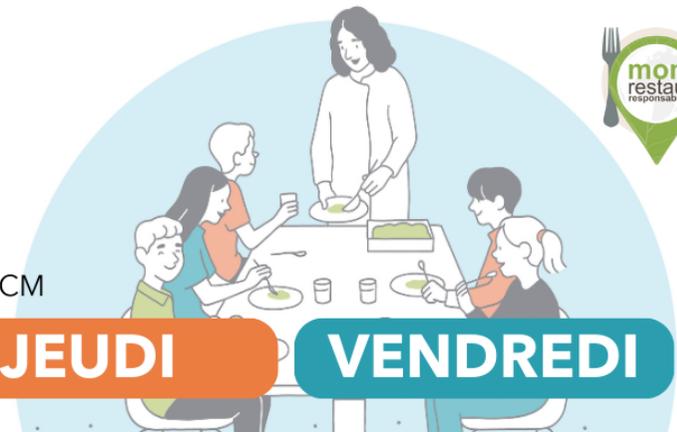
#### Ces plats contiennent les allergènes suivants

- |  |              |                      |                                    |
|--|--------------|----------------------|------------------------------------|
| 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    |   |

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Haricots Blancs à l'ail du Gers</p> <p>9 - 12</p>	<p>Maquereaux à la Tomate</p> <p>4</p>		<p>Salade Verte aux croustons</p> <p>9 12 - 2</p>	<p>Carottes Râpées</p> <p>9 - 12</p>
<p>Colombo de Porc et ses Légumes de Saison</p>	<p>Rôti de Dinde</p>		<p>Pâtes à la Carbonara</p> <p>2- 8 - 1</p>	<p>Colin en Sauce</p> <p>4 - 1</p>
	<p>Haricots Verts</p>			<p>Semoule</p> <p>2</p>
<p>Fromage</p> <p>1</p>	<p>Pêche</p>		<p>Compote</p>	<p>Yaourt</p> <p>1</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 16/09/2024 au 20/09/2024

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé de saison</p> <p>1</p>	<p>Riz et Pois -CHICHES</p> <p>9 - 12</p>		<p>Quinoa à la Féta</p> <p>9 - 12- 1 - 2</p>	<p>Pâté</p>
<p>Pommes de terre à la Raclette</p> <p>1</p>	<p>Colin Meunière</p> <p>4</p>		<p>Saucisse</p>	<p>Quiche Lorraine</p> <p>1 - 8</p>
	<p>Gratin de Courgettes</p> <p>1</p>		<p>Flageolets</p>	<p>Carottes Glacées</p> <p>1</p>
<p>Liégeois</p> <p>1</p>	<p>Fromage</p> <p>1</p>		<p>Compote</p>	<p>Raisin</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... |
|  |               |                    |   |

# Menus de la cantine de **MONFORT**

## Confectionné par Natacha

### Semaine du 23/09/2024 au 27/09/2024

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves</p> <p>9 -12</p>	<p>Concombres</p> <p>9-12</p>		<p>Brocolis</p> <p>9 -12</p>	<p>Tomates Mozzarella </p> <p>1 -9 -12</p>
<p>Sauté de Porc</p>	<p>Pâtes à la Bolognaise</p> <p>2</p>		<p>Poulet</p>	<p>Salade de pommes de Terre</p> <p>9-12</p>
<p>Semoule</p> <p>2</p>			<p>Lentilles</p>	
<p>Fromage</p> <p>1</p>	<p>Fromage Blanc</p>		<p>Fruit de saison</p>	<p>Pâtisserie</p> <p>1 - 2 -8</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 30/09/2024 au 04/10/2024

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé</p> <p>9 - 12- 2</p>	<p>Haricots Verts</p> <p>9-12</p>		<p> Carottes Râpées</p> <p>9 - 12</p>	<p>Soupe de Légumes</p>
<p>Rôti de Porc</p>	<p>Colin en Sauce</p> <p>4 - 1</p>		<p>Omelette aux pommes de terre</p> <p>8</p>	<p>Jambon Blanc</p>
<p>Epinards à la Crème</p> <p>1</p>	<p>Riz au Beurre</p> <p>1 - 2</p>		<p>Fait Maison</p>	<p>Choux fleur à la crème et curry</p> <p>1</p>
<p>Compote – Biscuit</p> <p>1 - 2 - 8</p>	<p>Fromage</p> <p>1</p>		<p>Pâtisserie</p> <p>2 - 1 - 8</p>	<p>Glace</p> <p>1</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 07/10/2024 au 11/10/2024

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Concombres</p> <p>9-12</p>	<p>Pâté</p>		<p>Riz – Maïs -cornichons</p> <p>9 - 12</p>	<p>Salade verte aux croutons</p> <p>9 -12-2</p>
<p>Colin Meunière</p> <p>4</p>	<p>Colombo de Porc et ses Légumes de saison</p>		<p>Saucisse</p>	<p>Sauté de Veau</p>
<p>Pommes de terre Rôties</p>	<p>Fait Maison</p>		<p>Gratin de Courgettes</p> <p>1</p>	<p>Semoule</p> <p>2 - 1</p>
<p>Salade de Fruits</p>	<p>Fromage</p> <p>1</p>		<p>Raisin</p>	<p>Laitage</p> <p>1</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 14/10/2024 au 18/10/2024

(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>Lentilles</p> <p>9 - 12</p>		<p>Cèleris rave mayonnaise</p> <p>7 - 9-8</p>	<p>Betteraves – Œufs Durs</p> <p>9-12-8</p>
<p>Jambon Blanc</p>	<p>Omelette au fromage et chorizo</p> <p>8</p>		<p>Colin en Sauce</p> <p>1-4</p>	<p>Blé à la crème et aux champignons</p> <p>1 - 2</p>
<p>Pommes Noisettes</p>	<p>Haricots verts</p>		<p>Riz au Beurre</p> <p>1 - 2</p>	<p><i>Fait Maison</i></p>
<p>Fromage Blanc au Coulis de fruits</p> <p>1</p>	<p>Pomme</p>		<p>Compote</p>	<p>Pâtisserie</p> <p>1 - 2-8</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    |   |