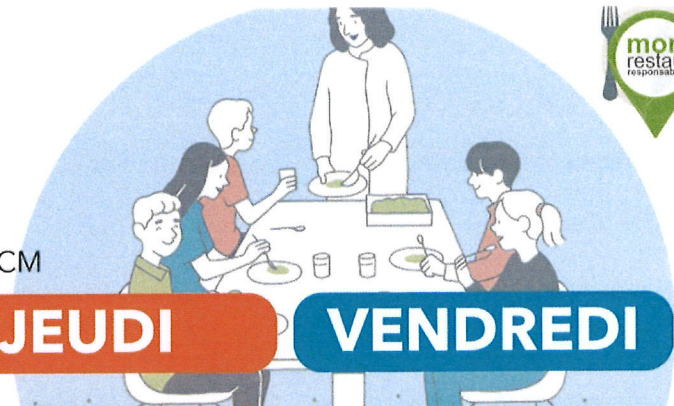


Menus de la cantine de **MONFORT** Confectionné par Françoise Semaine du 02/09/2026 au 04/09/2026

(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		CONCOMBRES 9-12	TABOULE 2
	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE 8		RÔTI DE PORC	JAMBON BLANC
			POMMES DE TERRE ROTIES	GRATIN DE COURGETTES 1
	YAOURT 1		FROMAGE 1	POIRES CHANTILLY 1

Ces plats contiennent les allergènes suivants

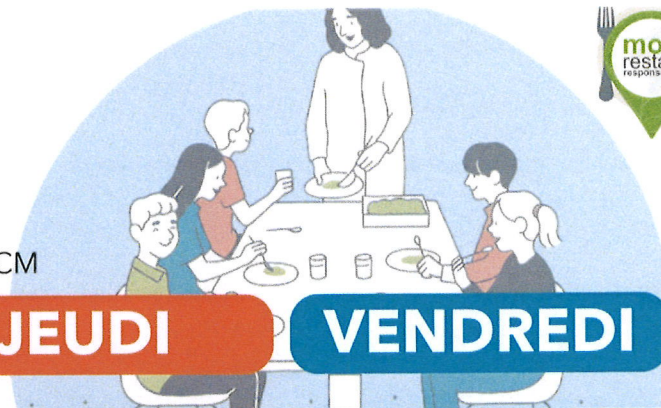
- | | | | |
|--|--------------|----------------------|------------------------------------|
| 1-Lait et lactose | 4-Poissons | 8-Oeufs | 12-Anhydride sulfureux et sulfites |
| 2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut) | 5-Mollusques | 9-Moutarde | 13-lupin |
| 3-Fruits à coque | 6-Crustacés | 10-Graines de sésame | 14-Arachides |
| | 7-Céleri | 11-Soja | |

Légende

- | | | | |
|--|---------------|--------------------|--|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | Pêche durable | Surgelé | 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 Françoise Semaine du 07/09/2026 au 11/09/2026

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



LUNDI

BETTERAVES6 –
CAROTTES – ŒUFS
DURS 9-12-8



MARDI

SALADE VERTE AUX
CROUTONS

9-12-2



MERCREDI

JEUDI

TOMATES
VINAIGRETTE

9-12



VENDREDI

CAROTTES RÂPEES

9-12



BLE A LA CREME ET
AUX CHAMPIGNONS



SAUTE DE VEAU



CUISSE DE POULET
RÔTIE



CŒUR DE MERLU EN
SAUCE

4-1



RIZ AU BEURRE

2-1



GRATIN DE CHOUX-
FLEURS ET POMMES
DE TERRE



SEMOULE

2



LAITAGE ET BISCUIT

1-2-8

FROMAGE

1



GLACE

1

FRUIT



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 |

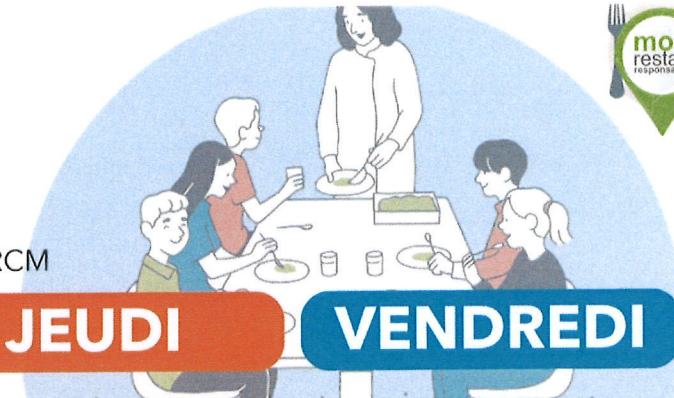
Menus de la cantine de MONFORT

Confectionné par Françoise

Semaine du 14/09/2026 au 18/09/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

HARICOTS BLANCS A
L'AIL DU GERS

9-12



MARDI

PÂTE



MERCREDI

JEUDI

CONCOMBRES



9-12



VENDREDI

MELON



SAUCISSE



COLIN MEUNIERE

4



OMELETTE AU
FROMAGE

1--8



RÔTI DE DINDE



GRATIN DE
COURGETTES

1



LEGUMES DE SAISON
RÔTIS



POMMES DE TERRE
RÔTIES



EPINARDS A LA
CREME

1



COMPOTE



PÂTISSERIE

2-8-1



LAITAGE

1



FROMAGE BLANC AU
MIEL DU GERS

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 confectionnés avec
des produits achetés en local



Plats fait maison



Bio



Pêche durable



Produits de
saison



Surgele



Plat
végétarien



Viande origine
France



Les produits sous
"SIQO" : AOC, AOP,
IGP, STG, Label Rouge

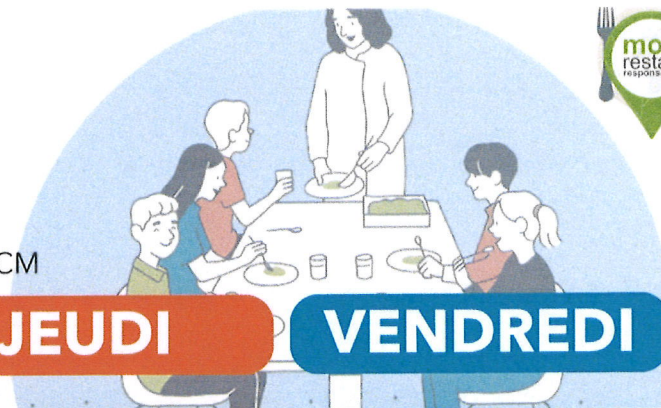
Menus de la cantine de **MONFORT**

Confectionné par Françoise

Semaine du 21/09/2026 au 25/09/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lentilles en vinaigrette 9-12	Salade de coquillettes 9-2-12		Salade de tomates 9-12	Salade verte 9-12
Sauté de veau	Pois chiches à l'italienne 2-1		Cœur de merlu en sauce 1	Cuisse de poulet
Pommes de terre vapeur 1			Riz au beurre 1-2	Gratin de courgettes 1
Fromage 1	Glace 1		Yaourt 1	Pâtisserie 1-2-8

Ces plats contiennent les allergènes suivants

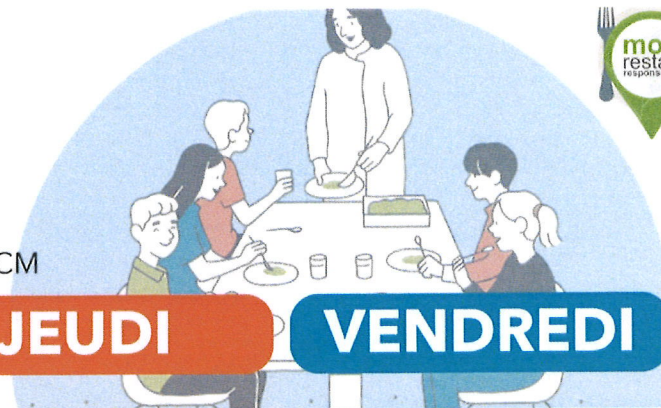
- | | | | |
|--|--------------|----------------------|------------------------------------|
| 1-Lait et lactose | 4-Poissons | 8-Oeufs | 12-Anhydride sulfureux et sulfites |
| 2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut) | 5-Mollusques | 9-Moutarde | 13-lupin |
| 3-Fruits à coque | 6-Crustacés | 10-Graines de sésame | 14-Arachides |
| | 7-Céleri | 11-Soja | |

Légende

- | | | | |
|--|---------------|--------------------|--|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | Pêche durable | Surélévé | 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 Françoise Semaine du 28/09/2026 au 02/10/2026

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



LUNDI

Taboulé maison

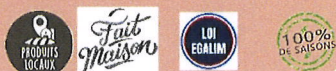
2



MARDI

Salade piémontaise

8



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Concombres

9-12



Tomates – mozzarella

9-12-1



saucisse



Carottes persillées



Colin meunière

4



Colombo de poulet et
ses légumes



Petits pois et carottes

Kiri

1

Blé à la crème et aux
champignons

2-1



Tarte aux pommes
maison



Salade de fruits

Fruit de saison



Laitage

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 | |

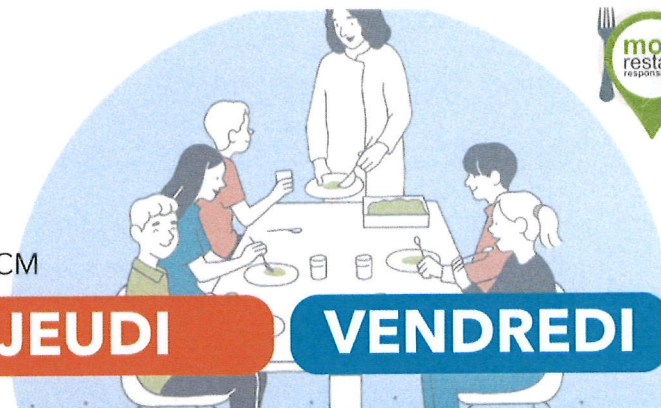
Légende

- | | | | |
|--|---------------|--------------------|--|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | Pêche durable | Surgelé | 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 Françoise Semaine du 12/10/2026 au 16/10/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Lentilles en salade

9-12



Haricots-verts

9-12



Betteraves – Maïs

9-12

Céleris rave
mayonnaise

8



Pâtes à la Carbonara

2-1



Lasagnes Maison

1-2



Fromage

1



Lasagnes Maison

1-2



Pommes de terre à la
raclette

1



Pommes de terre
rôties

1



Mousse au chocolat

1

Fruit de saison



Salade de fruits +
biscuit

1-2-8

Poires 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, épeautre, 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



Surglé



Plat
végétarien



Viande origine
France



Les produits sous
"SIQO" : AOC, AOP,
IGP, STG, Label Rouge

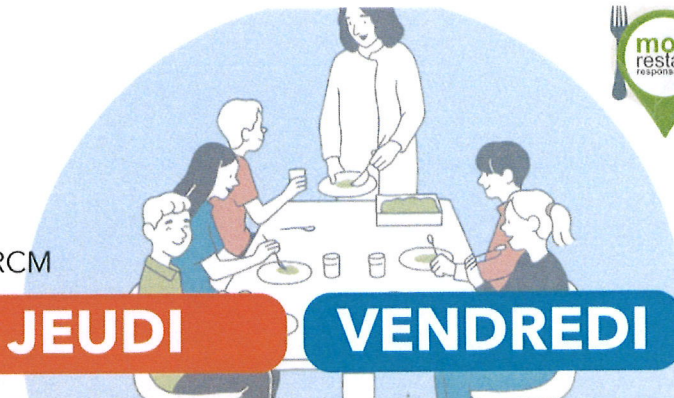
Menus de la cantine de Monfort

Confectionné par Françoise

Semaine du 05/10/2026 au 09/10/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

Maquereaux à la
tomate



MARDI

Salade verte aux
croutons

2-9-12



MERCREDI

JEUDI

Brocolis vinaigrette

9-12



VENDREDI

Carottes râpées

9-12



Rôti de dinde



Riz à la bolognaise

2



Omelette aux
pommes de terre

8



Cœur de merlu en
sauce

1-4



Choux fleurs et
pommes de terre en
gratin



Semoule

2



compote

Fromage blanc au
coulis de fruits

1



Glace

1



Pâtisserie

1-2-8



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, épeautre, 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, STG, Label Rouge