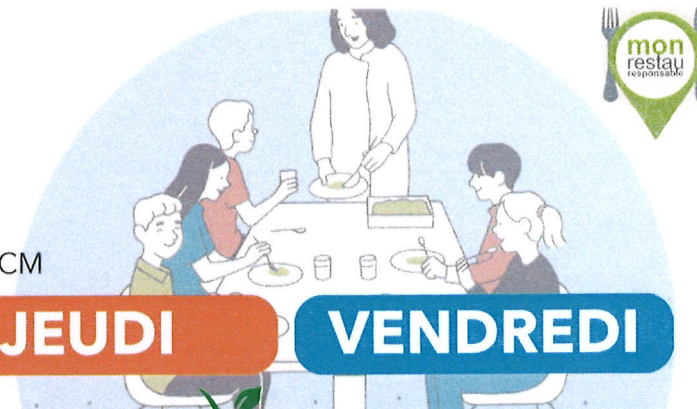


Menus de la cantine de **MONFORT**

Confectionné par **YANNICK**

Semaine du 08/06/2026 au 12/06/2026

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>THON MAYONNAISE AUX PECHES</p> <p>4-8</p>	<p>SALADE DE COQUILLETES</p> <p>2-9-12</p>		<p>BETTERAVES- CAROTTES- OEUFS</p>	<p>BROCOLIS</p> <p>9-12</p>
<p>JAMBON BLANC</p>	<p>COLIN MEUNIERE</p> <p>4</p>		<p>TABOULE DE SAISON</p>	<p>SAUTE DE VEAU</p>
<p>POMMES DE TERRE RÔTIÉS</p>	<p>EPINARDS A LA CREME</p> <p>2</p>			<p>RIZ AU BEURRE</p> <p>2-1</p>
<p>COMPOTE</p>	<p>LAITAGE</p> <p>2</p>		<p>PATISSERIE</p> <p>2-8-1</p>	<p>FRUIT DE SAISON</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

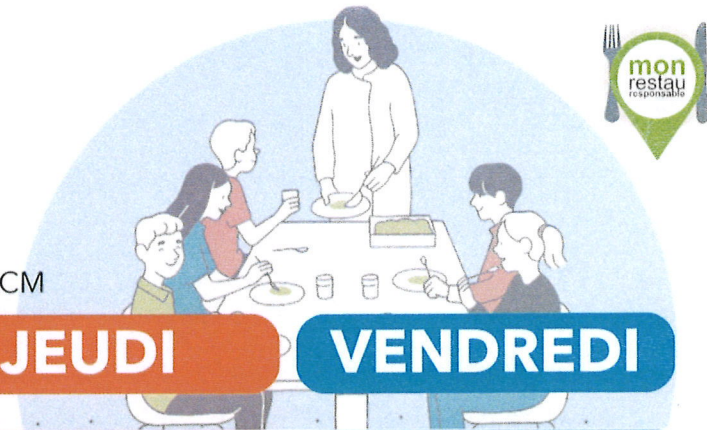
- | | | | |
|--|---------------|--------------------|---|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | Pêche durable | Surgelé | Viande origine France |
| Plats fait maison | Bio | Produits de saison | Les produits sous "SIQO": AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge |
| | | Plat végétarien | |



Communauté de Communes BASTIDES DE LOMAGNE

Menus de la cantine de Monfort Confectionné par Yannick Semaine du 15/06/2026 au 19/06/2026

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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SALADE DE LENTILLES
9-12

SALADE DE POMMES DE TERRE
9-12

(Empty)

SALADE VERTE
9-12

Salade de Tomates
9-12

RÔTI DE DINDE
2

SAUCISSE

(Empty)

CŒUR DE MERLU EN SAUCE
4-1

Cuisse de Poulet
Viande Française

GRATIN DE COURGETTES

PETITS POIS - CAROTTES

(Empty)

SEMOULE
2 - 1

Flageolets
Fait maison Egalim AB Agriculture Biologique

FROMAGE
1

FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS
1

(Empty)

FRUIT DE SAISON
1

Laitage
Egalim AB Agriculture Biologique

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

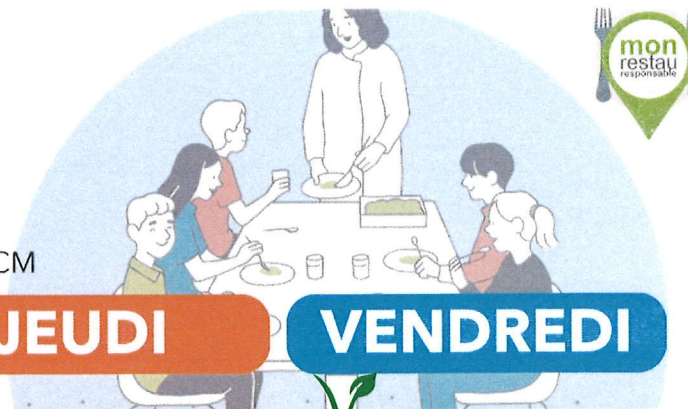
- Plats confectionnés avec des produits achetés en local
- Pêche durable
- Surgelé
- Plats fait maison
- Bio
- Produits de
- Plat
- Viande origine France
- Les produits sous "Egalim"

Menus de la cantine de monfort

Confectionné par Yannick

Semaine du 22/06/2026 au 26/06/2026

(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- MAÏS 9-12	CONCOMBRES / FETA 9-12-1 		PÂTE MOUSSE	Melon
RIZ BOLOGNAISE 2 	RÔTI DE PORC 		COLOMBO DE DINDE ET SES LEGUMES 	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE 8
	CAROTTES PERSILLEES 			
FROMAGE BLANC AU MIEL 1 	YAOURT 1 		FRUIT DE SAISON 1 	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

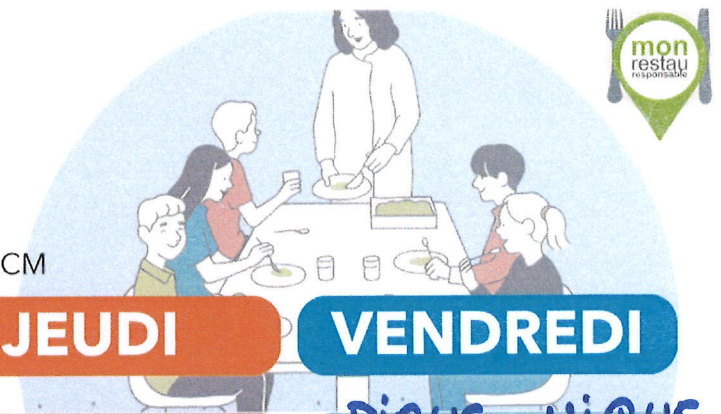
- | | | | |
|--|---------------|--|-----------------------|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | Pêche durable | Surgelé | Viande origine France |
| Plats fait maison | Bio | Produits de saison | Plat végétarien |
| | | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge | |

Menus de la cantine de Monfort

Confectionné par Yannick

Semaine du 29/06/2026 au 03/07/2026

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BETTERAVES 9-12 	SALADE PIEMONTAISE 8 		SALADE COMPOSEE ET SA VINAIGRETTE AU MIEL -9-12 	PIQUE - NIQUE Sandwich au jambon
COLIN EN SAUCE 4-1 	POIS CHICHES A L'ITALIENNE 2 		SAUCISSE 4-1 	TOMATES CERISES CHIPS
COQUILLETES AU BEURRE 2-1 			BLE AUX CHAMPIGNONS 2-1 	FROMAGE GLACE 1
COMPOTE	LAITAGE 1 		POIRES CHANTILLY 1	JUS DE POMME

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 | |