



DATES	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 06/05/24 au 10/05/24	Poisson meunière MS : Criques au cantal PL Épinards à la béchamel 🍷 Édam à la coupe 🍷🥛 Fruit de saison AB* 🍷🥛	MENU VÉGÉTARIEN Carottes râpées vinaigrette Œufs durs chauds Purée de carottes 🍷 Comté AOP à la coupe 🍷🥛 Cookie AB*	FÉRIÉ ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION ÉCOLES FERMÉES
Semaine du 13/05/24 au 17/05/24	MENU VÉGÉTARIEN Taboulé Moussaka végétarienne Cantal AOP portion 🍷🥛 Fruit de saison AB* 🍷🥛	Duo carottes et concombres AB* 🍷🥛 Filet de poisson à l'huile d'olive et au citron 🍷 MS : Œufs durs chauds AB* Ratatouille Camembert à la coupe Fruit de saison	Sauté de jeune bovin AB* 🍷 marengo 🍷🇫🇷🇮 MS : Émincé blé/pois chiches AB* sauce marengo 🍷 Pommes de terre rondes à la vapeur 🍷 Tomme 3 laits AB* à la coupe 🍷🥛 Fruit de saison AB* 🍷🥛	MENU ALTERNATIF Tomate et vinaigrette Haché de soja Tex-Mex 🍷 Haricots rouges 🍷 Dessert lait de coco framboise
Semaine du 20/05/24 au 24/05/24	FÉRIÉ LUNDI DE PENTECÔTE	Parmentier de cabillaud 🍷 MS : Lasagnes végétariennes Édam AOP à la coupe 🍷🥛 Purée pommes/fraises	Taboulé 🍷 Escalope de volaille fraîche Label Rouge 🍷🇫🇷🇮 MS : Boulettes de soja tomate basilic Purée de pommes de terre Saint-Nectaire AOP 🍷🥛 Fruit de saison AB* 🍷🥛	MENU VÉGÉTARIEN Tomate AB* 🍷🥛 et vinaigrette Œufs durs Haricots verts en persillade Crème anglaise Moelleux chocolat
Semaine du 27/05/24 au 31/05/24	Salade verte 🍷🥛 aux croûtons Poisson à la provençale 🍷 MS : Haricots rouges sauce tomate épicée 🍷 Riz de Camargue AB* Yaourt nature 🍷🥛 et sucre Ananas frais 🍷🥛	MENU VÉGÉTARIEN Melon Picoussels Brocolis au beurre et persil 🍷 Camembert à la coupe Fraises ou autre fruit de saison	Sauté de jeune bovin AB* 🍷 🇫🇷🇮 MS : Boulettes de soja tomate basilic Pommes de terre rondes 🍷 Saint-Nectaire AOP à la coupe 🍷🥛 Fruit de saison AB* 🍷🥛	MENU ALTERNATIF Salade AB* 🍷🥛 et vinaigrette Lentilles au cumin 🍷 Blé à l'huile d'olive 🍷 Dessert au lait de coco et sucre Fruit de saison AB* 🍷🥛

La Ville de Montpellier a fait le choix de privilégier des produits Bio, locaux, durables et de saison. Ainsi, les menus peuvent être modifiés en fonction de leurs disponibilités et des livraisons.

AB* : produit issu de l'agriculture biologique

AOP : appellation d'origine protégée

🍷🥛 : Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

PL : produit local

🍷 : recette maison

MS : menu spécifique

🇫🇷🇮 : viande d'origine française

Certains produits peuvent comporter plusieurs critères : local et bio par exemple. Dans ce cas la mention AB ou AOP est ajoutée à la couleur.

Origines des viandes : sur montpellier.fr / © : Marque déposée

SUGGESTIONS MENUS DU SOIR

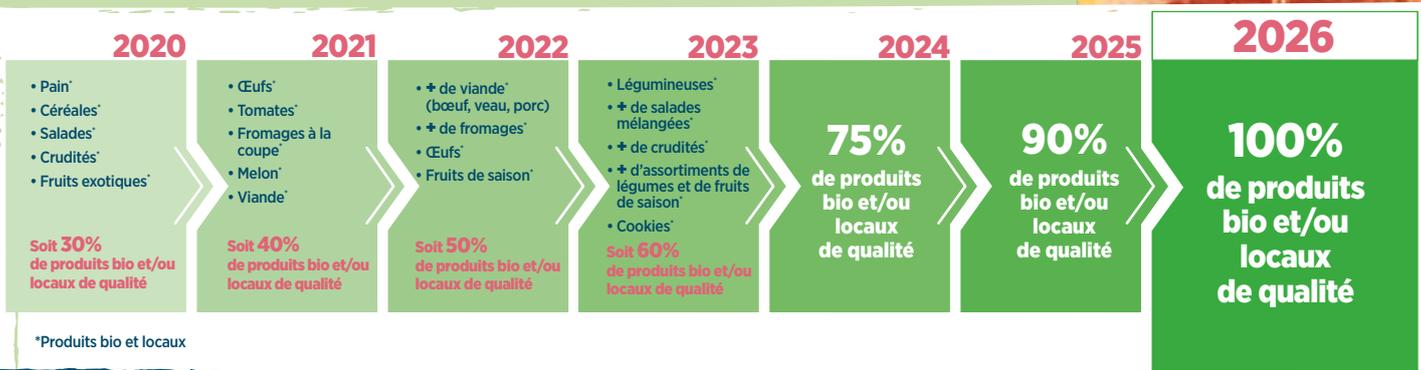
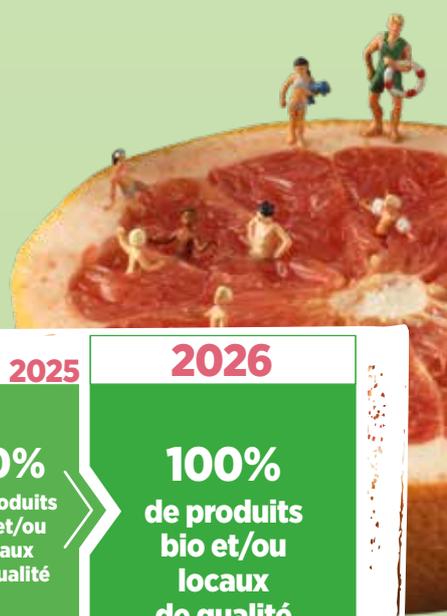
SEMAINE DU 20 AU 24 MAI 2024

RETROUVEZ
LES MENUS SUR



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes aux olives et tomates Omelette aux asperges Camembert Fraises à la menthe	Radis roses au beurre Courgettes farcies au chèvre (chèvre, sauce tomate) Riz au lait au caramel	Quinoa aux légumes de printemps Yaourt au sucre Fraises	MENU À THÈME RÉUNIONNAIS Rougail de tomate et concombre au combawa Cari de poulet Riz créole Fromage blanc à la mangue

LÉGENDE : fruits/légumes crus / fruits/légumes cuits / féculent / produit laitier / élément protidique / matière grasse / produit sucré



*Produits bio et locaux

ACTUALITÉ « MANGEZ LES ARBRES ! »

C'est le thème de la campagne ALIMENTERRE proposée cette année aux enfants dans les restaurants scolaires.

Objectif : Sensibiliser aux problématiques de la faim dans le monde en s'appuyant sur les arbres dont les ressources en matière alimentaire restent parfois méconnues. Chaque année, la Ville de Montpellier s'associe à cette campagne initiée par le Centre de Documentation Tiers Monde.

Elle repose sur la mobilisation des équipes d'animation du temps périscolaire et de la Direction de la Politique Alimentaire. Elle s'appuie également sur le Conseil Municipal des Enfants et les associations Lafi Bala et Artisans du Monde.

Sur le temps de la restauration, les enfants de 6 écoles (Pottier-Sibelius / Chaplin, Périclès, Malraux, Brel, Paty/Aubrac) se sont penchés durant plusieurs semaines sur la thématique des arbres. Les équipes ont pu s'inspirer du dossier pédagogique mis à leur disposition par le CDTM.

Le 6 juin, un menu thématique sera proposé dans tous les restaurants scolaires avec des produits venant des arbres : pomelos, oranges, coco, citron, pommes, amandes ...

Tous les participants au projet se retrouveront quant à eux le 13 juin pour une Fête de clôture au CDTM.

Alimenterre est piloté au niveau national par le Comité Français pour la Solidarité Internationale (CFSI).



A l'école Périclès, les élèves ont participé à une série d'activités ludiques : maquette, chasse aux trésors, jeu de questions, jardinage, création de Monsieur et Madame Herbe.

Les élèves des écoles Paty/Aubrac ont réalisé une affiche.



Les élèves de l'école Malraux travaillent à la création d'un « memory des arbres » où il faut trouver la feuille, la fleur, le fruit et le produit que l'on mange et le faire correspondre au bon arbre.



A l'école Pottier-Sibelius/Chaplin, les élèves se sont intéressés au cacao et à la fabrication du chocolat grâce à l'intervention d'associations et des lectures. Un journal de bord est en préparation.



Les élèves de l'école Brel ont réalisé des affiches ludiques.

