



DATES	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 04/03/24 au 08/03/24	Radis ronds à la croque et au sel Poisson meunière MS : Œufs durs AB* chauds Haricots verts au beurre Comté portion Quatre quarts	MENU ALTERNATIF Duo carottes et courgettes Lentilles sauce tomate Blé aux olives Dessert soja vanille	MENU A THÈME ANTILLAIS Samoussas de légumes Colombo de volaille MS : Colombo veggio d'émincé de blé/pois chiches AB* Poêlée de légumes Dessert au lait de coco Ananas	Rôti de bœuf et ketchup MS : Riz créole AB* Flageolets cuisinés Bûche du Pilat à la coupe Fruit
Semaine du 11/03/24 au 15/03/24	MENU ALTERNATIF Curry de lentilles Riz de Camargue Camembert à la coupe Fruit	Sauté de veau marengo MS : Émincé de blé/pois chiches AB* Choux fleurs Tomme blanche à la coupe Ananas	MENU VÉGÉTARIEN Salade de betteraves et maïs Omelette au fromage Brocolis en fleurette Fromage frais nature et sucre Pomme	Carottes râpées et vinaigrette Brandade de morue MS : Boulettes de soja tomate basilic MS : Purée de pommes de terre AB* Liégeois au chocolat
Semaine du 18/03/24 au 22/03/24	MENU VÉGÉTARIEN Salade verte AB* Œufs durs froids Gratin d'épinards Crème anglaise Muffin	Gardianne de taureau AOP MS : Curry de pois chiches Blé Comté à la coupe Ananas	MENU ALTERNATIF Concombre et vinaigrette Boulettes de soja sauce tomate Purée de céleri Dessert au lait de coco	Salade de chou rouge Filet de poisson vapeur et aioli MS : Œufs durs AB* et aioli Pomme de terres à la vapeur Gouda à la coupe Pomme
Semaine du 25/03/24 au 29/03/24	Radis ronds à la croque et au sel Escalope de volaille aux champignons MS : Émincé de blé/pois chiches AB* aux champignons Poêlée rustique Carré de l'Est Purée de fruits	Salade verte Sauté de jeune bovin AB* printanier MS : Boulettes de soja tomate basilic Carottes en persillade Camembert à la coupe Éclair à la vanille	Filet de poisson à l'oseille MS : Œufs durs AB* chauds Poêlée de légumes et pâtes Coulommiers à la coupe Kiwi	MENU VÉGÉTARIEN Couscous végétarien pois chiches et légumes Semoule Port-Salut à la coupe Orange

AB* : produit issu de l'agriculture biologique
AOP : appellation d'origine protégée

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.
N.B. : les menus sont susceptibles d'être modifiés / Origines des viandes : sur montpellier.fr / ® : Marque déposée

SUGGESTIONS MENUS DU SOIR

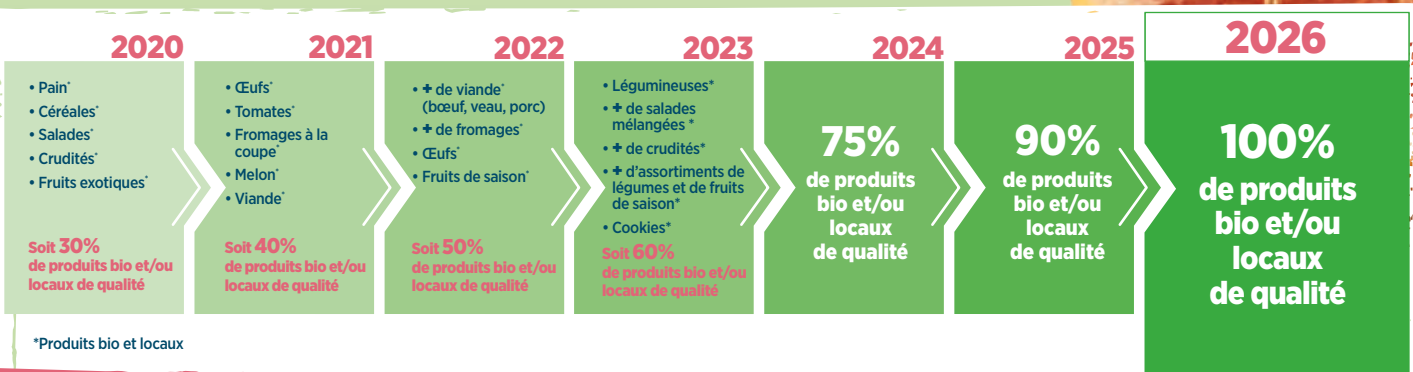
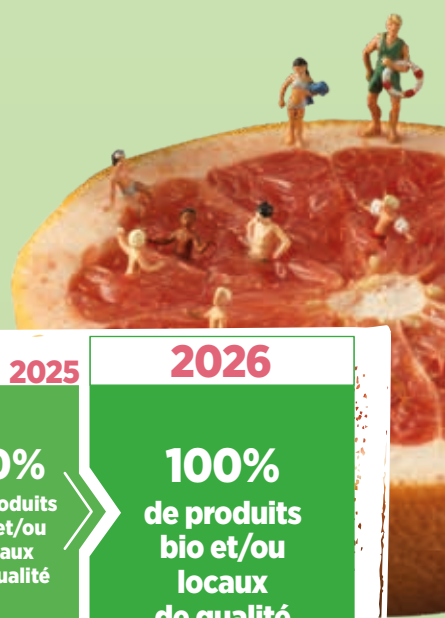
SEMAINE DU 4 AU 8 MARS 2024

RETROUVEZ
LES MENUS SUR



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
MENU D' HIVER Soupe au chou vert Tartiflette savoyarde (Reblochon) Salade de fruits frais de saison	Betteraves aux pommes Œufs à la florentine (épinards) Comté Orange bio	Salade d'endives aux noix Couscous végétarien (légumes d'hiver, épices, pois chiches, semoule) Fromage blanc au miel Purée de poires	Salade verte Flan de carottes Yaourt au citron Tarte fine aux pommes

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



RECETTE PROPOSÉE PAR LES CUISINIERS DE LA VILLE

RIGATONI AUX 3 FROMAGES ET BROCOLIS



Ingrédients pour 4 personnes

- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 kg de brocolis
- 40 g de noisettes
- 10 g de persil
- 360 g de Rigatoni (Pâtes rayées) bio
- 100 g Parmesan
- 100 g Cheddar
- 100 g tomme
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

- 1 - Ciseler l'ail, l'oignon et le persil. Laver et couper le brocoli en fleurettes et les pieds en morceaux.
- 2 - Ajouter dans une grande sauteuse (ou dans une grande casserole avec couvercle) dans l'ordre : les pâtes, les oignons, l'ail, les brocolis, la moitié des fromages et 80 cl d'eau. Saler, poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive.
- 3 - Concasser les noisettes.
- 4 - Servir les pâtes dans une assiette creuse, ajouter le reste des fromages, le persil et les noisettes.
- 5 - Rectifier l'assaisonnement et ajouter l'huile d'olive.

ACTUALITÉ



La cantine de l'école Diderot dont les repas sont fournis par SHCB

Chaque jour, près de 16 500 repas sont servis dans les cantines des écoles de la ville : 13 500 sont préparés à la cuisine centrale et 3000 par un prestataire externe : SHCB. Face aux interrogations concernant ce choix, la Ville vous en explique les raisons mais aussi les perspectives pour l'avenir.

1. La seule réponse immédiate : faire face à l'augmentation du nombre de repas dans nos restaurants scolaires

Construite en 1982 pour préparer 9000 repas par jour, la cuisine centrale ne peut

D'OÙ VIENNENT LES REPAS DES CANTINES ?

pas prendre en charge la totalité des repas aujourd'hui nécessaire dans nos écoles. En raison de l'attractivité de Montpellier et de la croissance de sa population, ce nombre est en constante augmentation. La Ville a donc été dans l'obligation de faire appel à un prestataire externe local basé près de Béziers. Pour des raisons pratiques de livraison, les écoles ont été sélectionnées en fonction de leur proximité avec l'autoroute.

2. Vers une exigence de qualité renforcée

La Ville veille à la qualité des repas pour tous les élèves. Les mêmes menus sont servis dans l'ensemble des écoles et le prestataire s'approvisionne grâce à de nombreux marchés communs avec la cuisine centrale de la Ville. Mis en place en 2016 et renouvelé en 2021 dans le respect de la loi Egalim, le contrat de prestation arrive à son terme en 2025. A l'écoute, la Ville étudie actuellement un projet de nouveau cahier des charges afin d'accroître encore

l'exigence de qualité et d'homogénéiser la prestation avec la cuisine centrale pour la rentrée scolaire 2025.

3. Une nouvelle cuisine centrale à l'horizon 2028

Afin de rattraper le retard accumulé lors des précédentes mandatures, la Ville a lancé dès 2020 le projet de cité de l'alimentation qui prévoit notamment de disposer d'une nouvelle cuisine centrale à horizon 2028. Sa capacité de production de plus de 18 000 repas en 100% bio/local permettra de fournir l'ensemble des écoles de la Ville. Après le dialogue compétitif en cours, les travaux de cette nouvelle cuisine, qui sera située à côté du marché gare dans le nouveau quartier de la Restanque, devraient débuter à l'automne 2025.

En savoir plus :

<https://www.montpellier.fr/3942-restaurationscolaire.htm>

