

## MENU DES ÉCOLES MATERNELLES ET ÉLÉMENTAIRES JUILLET 2024



| DATES                           | LUNDI  | MARDI   | JEUDI  | VENDREDI  |
|---------------------------------|--|---|--|---|
| Semaine du 01/07/24 au 05/07/24 | Paëlla de la mer (poisson au jus safrané) 🍴<br>ou Haricots rouges sauce tomate paprika fumé 🍴<br>Riz aux fruits de mer (moules et seiches) 🍴<br>ou Riz créole 🍴<br>Pavé d’Affinois brebis<br>Melon | <b>MENU VÉGÉTARIEN</b><br><b>MENU ÉCOLE JULES VERNE</b><br>Melon charentais<br>Boulettes de soja tomate basilic<br>Semoule AB® au beurre 🍴<br>Île flottante | Tomate et vinaigrette<br>Rôti de veau 🇫🇷🇫🇷<br>ou Pâtes AB® au beurre 🍴<br>Flageolets cuisinés 🍴<br>Crème dessert caramel | Tomates cerises<br>Saladière au thon<br>ou Coupelle de taboulé<br>Chips<br>Yaourt à boire<br>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.

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](http://montpellier.fr) / @ : Marque déposée

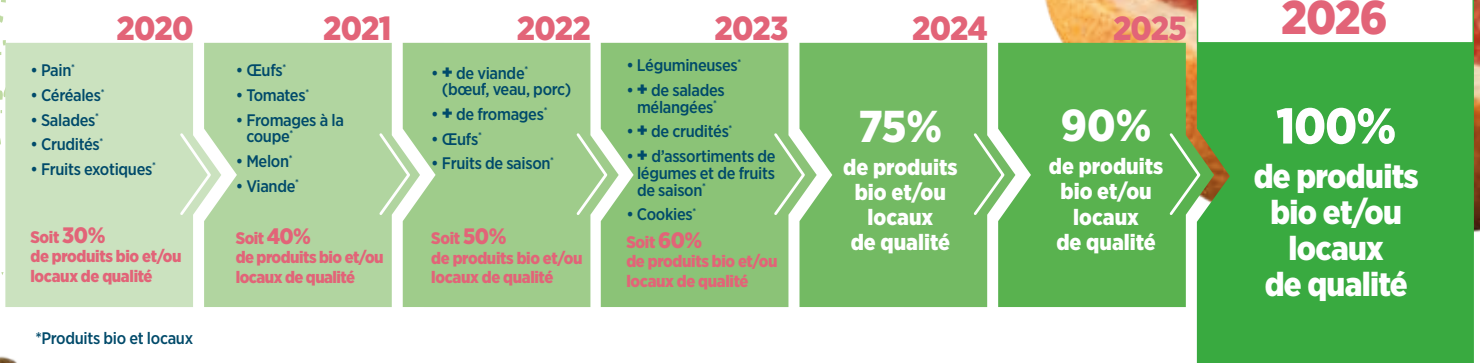
**PL** : produit local

🍴 : recette maison

**MS** : menu spécifique

🇫🇷🇫🇷 : viande d’origine française

## VERS 100% DE PRODUITS BIO ET/OU LOCAUX D’ICI 2026



\*Produits bio et locaux

RETROUVEZ LES MENUS SUR

