



DATES

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

DATES	MENU VÉGÉTARIEN	MENU VÉGÉTARIEN	MENU VÉGÉTARIEN	MENU BIO ET LOCAL
Semaine du 02/09/24 au 06/09/24	Crique au cantal Piperade 🍷 Tomme aux 3 laits 🍷🥛 Pomme 🍏🍷	Pois chiches et vinaigrette 🍷 Omelette aux oignons 🍷 Brocolis à la vapeur 🍷 Cantal jeune AOP à la coupe 🍷🥛 Fruit de saison	Melon charentais Rouille de seiche ou Émincé blé/pois chiches AB* sauce curry Pommes de terre Île flottante	Mélange 4 feuilles AB* et vinaigrette 🍷🥛 Rôti de veau frais 🇫🇷🍷 ou Riz camarguais IGP Flageolets 🍷 Yaourt nature et sucre 🍷🥛
Semaine du 09/09/24 au 13/09/24	Salade 4 feuilles 🍷🥛 Cubes de poisson blanc sauce béarnaise 🍷 ou Émincé blé/pois chiches AB* sauce tomate estragon 🍷 Potatoes Comté AOP à la coupe 🍷🥛 Fruit	MENU ALTERNATIF Melon charentais AB* 🍷🥛 Boulettes de soja tomate basilic Ratatouille 🍷 Dessert au lait de coco et sucre	MENU 100% LOCAL Tomate AB* 🍷🥛 mozzarella et vinaigrette Gardianne de taureau 🇫🇷🍷 ou Picoussels PL Riz de Camargue IGP 🍷 Purée de pommes	MENU VÉGÉTARIEN Mélange exotique et vinaigrette Galette de potiron Haricots beurre au beurre 🍷 Riz au lait nappé de caramel
Semaine du 16/09/24 au 20/09/24	MENU VÉGÉTARIEN Tomate AB* croque au sel Œufs durs chauds à la florentine Yaourt nature 🍷🥛 et sucre Banane	Blanquette de veau 🇫🇷🍷 ou Boulettes de soja tomate basilic Pâtes au beurre 🍷 Tomme Mont Lacaune pur brebis 🍷🥛 Fruit de saison 🍷🥛	Duo de carottes concombres AB* 🍷🥛 et vinaigrette Tajine de poisson 🍷 ou Pois chiches sauce tomate épicée 🍷 Semoule 🍷 Yaourt brebis 🍷🥛 et sucre	MENU ALTERNATIF Segments de pomelos et orange Lentilles à la provençale 🍷 Riz de Camargue IGP 🍷 Dessert au soja Fruit 🍷🥛
Semaine du 23/09/24 au 27/09/24	MENU VÉGÉTARIEN Crudités et vinaigrette Omelette au fromage 🍷 Poêlée cuite rustique Crème aux œufs	Tomate AB* 🍷🥛 croque au sel Filet de hoki meunière 🍷 ou Boulettes de soja AB* sauce tomate basilic 🍷 Carottes à la crème 🍷 Emmental Banane	MENU ALTERNATIF Crudités AB* 🍷🥛 Haricots rouges au paprika 🍷 Blé à l'huile d'olive 🍷 Dessert soja fruits rouges Cookie AB*	Salade verte 🍷🥛 aux croûtons et cornichons Sauté de veau coco curry 🍷 ou Galette de potiron Semoule au beurre 🍷 Comté AOP à la coupe 🍷🥛 Fruit 🍷🥛

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
Menu végétarien
 : 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 9 AU 13 SEPTEMBRE 2024

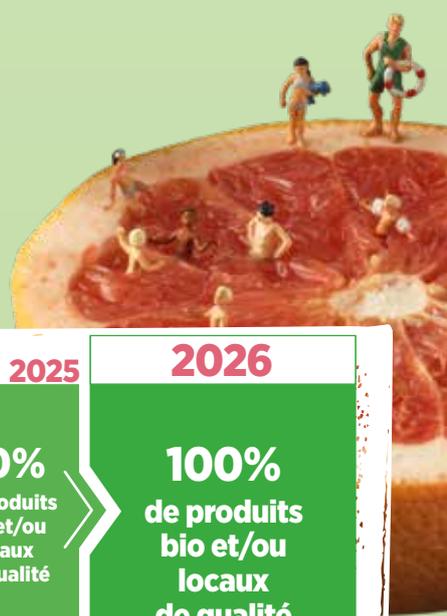
RETROUVEZ LES MENUS SUR



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées Quiche aux courgettes Yaourt nature au miel Raisin	Salade de tomates Lasagnes aux épinards Edam Purée de poires	Melon au jambon cru Poêlée d'aubergines Semoule au caramel	MENU À THÈME SUD DE LA FRANCE Tielle sétoise Tomate à la provençale Pélaridon Salade de fruits frais de la région

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





LE PANIER DU MOIS



DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON DISPONIBLES AU MARCHÉ GARE DE MONTPELLIER

EN SEPTEMBRE		
LÉGUMES	- Aubergine	- Courgette
	- Betterave	- Épinard
	- Blette	- Fenouil
	- Butternut	- Mâche
	- Carotte	- Poireau
	- Céleri	- Poivron
- Courge	- Pomme de terre	- Potimarron
		- Salade
		- Tomate
		FRUITS
		- Grenade
		- Kaki
		- Poire
		- Pomme
		- Raisin

Pour en savoir plus : www.mercadis.net

ACTUALITÉ

CANTINE : LE POINT SUR LES TARIFS ET PÉNALITÉS

Depuis 2023, la tarification des repas dans les cantines a évolué. Désormais plus juste, équitable et progressive, elle est basée sur le quotient familial CAF et peut donc s'adapter aux situations des familles en temps réel.

Baisse des prix de la cantine pour une majorité de familles

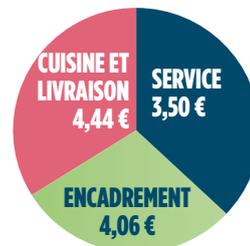
2/3 des familles, en particulier les plus modestes, ont ainsi vu le tarif du repas baisser avec cette nouvelle tarification. De plus, un tarif de 0,50€ existe depuis 2020 pour les familles en grande précarité. Tous les enfants peuvent ainsi accéder à des repas sains et équilibrés composés de produits majoritairement bio et/ou locaux. Depuis la mise en place de la réforme solidaire, une hausse de fréquentation a été constatée dans les cantines : des enfants supplémentaires s'inscrivent à la cantine et ceux qui l'étaient déjà y vont plus souvent.

Un assouplissement des pénalités

Chaque jour, 600 à 800 repas ne sont pas consommés dans les cantines en raison d'absences imprévues. Pour lutter contre ce gaspillage alimentaire coûteux pour la planète et la collectivité, des pénalités ont été mises en place. En cas d'absence non justifiée, le prix du repas est majoré d'1,50 €. A l'écoute des parents d'élèves et consciente de leurs contraintes, la ville de Montpellier a assoupli cette pénalité qui ne s'appliquera qu'à partir de la 4^e absence non justifiée. La pénalité de 2 € en cas de non réservation est quant à elle maintenue pour que la cuisine centrale puisse ajuster les quantités au plus juste.



Coût de la pause méridienne :



12€, le coût par enfant de la pause méridienne pris en charge par la collectivité

