

MENU DES ÉCOLES MATERNELLES ET ÉLÉMENTAIRES FÉVRIER 2025



DATES	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 03/02/25 au 07/02/25	Sauté de mouton au curry ou Picoussels PL Blé à l'huile d'olive Yaourt nature et sucre Orange	MENU ALTERNATIF Carottes râpées vinaigrette Haricots rouges tex-mex Riz de Camargue IGP Dessert au lait de coco framboise Pomme AB*	MENU ÉCOLE FREUD Salade verte aux croûtons et vinaigrette Couscous de la mer ou Carré boulgour épeautre AB* Semoule au beurre Crème dessert vanille	MENU VÉGÉTARIEN Chou rouge aux pommes et vinaigrette Lentilles cuisinées à la sauce tomate Torsades au beurre Emmental à la coupe Banane
	Semaine du 10/02/25 au 14/02/25	Sauté de jeune bovin AB* aux olives ou Pois chiches au curry Riz de Camargue IGP Edam à la coupe Pomme AB*	MENU VÉGÉTARIEN Omelette au fromage Poêlée de légumes aux pâtes Coulommiers à la coupe Banane	Pomelos et sucre Filet de poisson pané ou Œufs durs chauds AB* Petit pois à l'étuvée Emmental à la coupe Cookies 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 / ® : Marque déposée

PL : produit local

: recette maison

Menu végétarien

: viande d'origine française

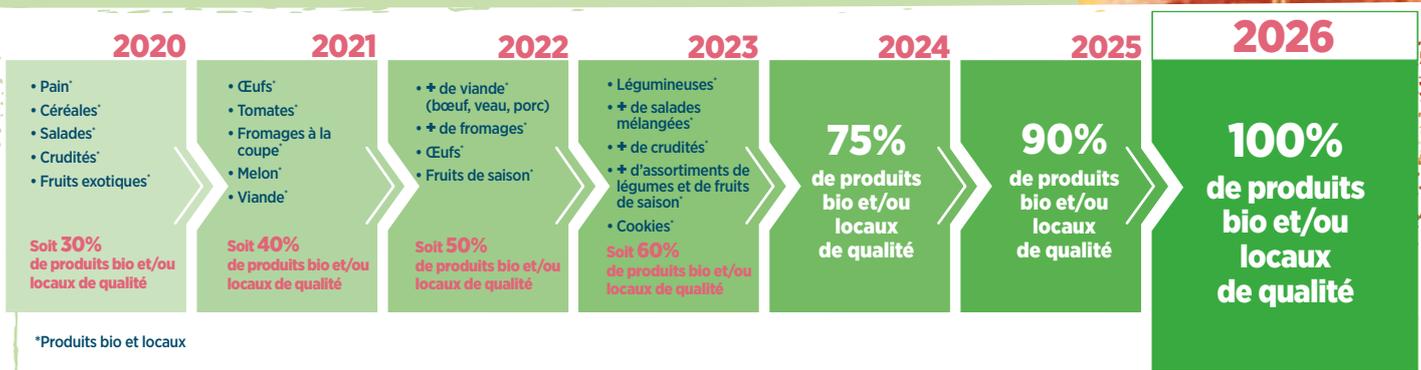
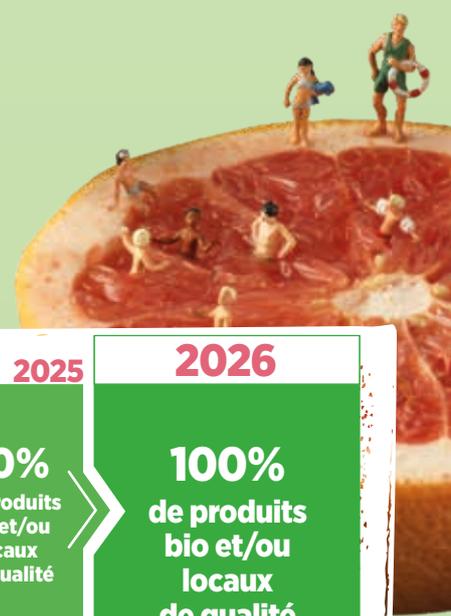
RETROUVEZ
LES MENUS SUR



SUGGESTIONS MENUS DU SOIR SEMAINE DU 3 AU 7 FÉVRIER 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
MENU ALSACIEN Choucroute garnie (chou à choucroute, saucisse de Strasbourg et Montbéliard, pommes de terre) Munster aux graines de carvi Tarte alsacienne aux pommes	Salade de champignons au citron Flan de courge au curry Comté Purée de poire et son boudoir	Carottes râpées Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Salade de fruits frais	Sardines au citron Lasagnes chèvre épinards Fruit de saison

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

LÉGUMES

- Ail
- Blette
- Céleri branche
- Céleri rave
- Choux : chou-fleur, chou brocoli, rouge, vert frisé, vert lisse, kale, romanesco...
- Carotte

- Courges : butternut, potimarron
- Épinard
- Fenouil
- Navet
- Oignons
- Persil
- Pommes de terre
- Poireau
- Radis

- Salades (laitue, batavia, feuille de chêne, scarole, frisée, etc.)

FRUITS

- Kiwi
- Noix
- Pomme
- Pruneaux

Pour en savoir plus : www.mercadis.net

ACTUALITÉ

ET SI ON CUISINAIT EN CLASSE ?



En 2025, la Ville de Montpellier lance l'expérimentation d'un guide cuisine à l'école. **Objectif** : aider les enseignants à sensibiliser les enfants dès leur plus jeune âge aux enjeux de l'alimentation, afin de guider des choix de consommation éclairés. Ce guide s'inscrit dans une démarche de santé globale favorable à la santé de l'individu, à l'environnement, au bien-être animal et à la préservation des écosystèmes.

Un projet de co-conception inédit Soutenu par la Ville de Montpellier et piloté par Marjorie Constantin chercheuse en contrat CIFRE pour la collectivité, ce « Guide de cuisine à l'école » a été pensé et co-conçu par

deux enseignantes du groupe scolaire Morisot-Mozart, des diététiciennes/qualificatrices et un cuisinier de la Ville de Montpellier. Ensemble, ils ont croisé leurs compétences en cuisine, nutrition, pédagogie et dynamique de groupe, pour imaginer un guide accessible dès l'école maternelle.

Au programme, des fiches pédagogiques, des recommandations pour faciliter les ateliers de cuisine à l'école et des recettes de cuisine végétale en lien avec les saisons et les jardins.

Expérimentation et lancement

Transmis à quelques écoles pilotes (Schœlcher, Roosevelt, Hospital, Cocteau, Malet, Eluard, Boucher, Heidelberg, Voltaire) et à trois centres de loisirs (Paty, Chaplin, Roosevelt), ce guide sera testé par les enseignants et les élèves dans les prochains mois. Dès la rentrée 2026, sa version définitive sera partagée à tous les enseignants des écoles publiques et laïques

de Montpellier, mais également aux centres de loisirs. Ce support pédagogique sera suivi par d'autres car il s'agit du premier de la collection pédagogique de la Cité de l'Alimentation.



Sandra Ramadier, directrice et Yasmine Bentahila, enseignante, toutes deux impliquées dans la conception du kit, Marie Massart, adjointe au Maire, déléguée à la Politique alimentaire et l'agriculture urbaine, et Marjorie Constantin, doctorante en contrat CIFRE et pilote du projet.