FOODI

« Depuis septembre, les menus sont disponibles sur le site **www.foodi.fr** ou sur l'**application FOODI**

A noter : A partir de janvier 2025, les plaquettes de menus ne seront plus imprimées mais les menus resteront disponibles sur Foodi et sur le site internet de la ville »

dessins à colorier

VilledeMontmagny.fr

Menus des restaurants scolaires

NOVEMBRE-DÉCEMBRE 2024

SEMAINE DU 04 NOVEMBRE AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI 04/11/2024	MARDI 05/11/2024	MERCREDI 06/11/2024	JEUDI 07/11/2024	VENDREDI 08/11/2024
Quiche Lorraine Tarte au thon	Chou blanc + dés de mimolette Salade verte + dés de mimolette	Endives sauce fromage ail et fines herbes	MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN Soupe de potiron Haricots en salade	Filet de hoki sauce verte (Basilic, coriandre, persil)
Salade verte	Brandade de poisson (purée Bio)	Sauté de bœuf aux oignons	Pennes Bio aux légumes	Blé Bio
Yaourt nature sucré Bio Yaourt aromatisé Bio		Carottes braisées Bio Lentilles		Brie Munster
Poire au sirop chocolat Poire au sirop	Compote au choix	Éclair au chocolat	Petits suisses nature Bio X2 + sucre Petits suisses fruité Bio X2	Fruit de saison Bio au choix
GOUTER				
Pain et Samos Gélifié chocolat Jus de pomme	Marbré chocolat Lait Fruit de saison	Chausson aux pommes Petits suisses et sucre Fruit de saison	Viennoise Confiture de fraise et Lait Compote de pomme	Madeleines Yaourt nature + sucre Fruit de saison

SEMAINE DU 11 NOVEMBRE AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI 11/11/2024	MARDI 12/11/2024	MERCREDI 13/11/2024	JEUDI 14/11/2024	VENDREDI 15/11/2024
FÉRIÉ	Soupe de carottes croûtons et râpé Betteraves vinaigrette sauce fromage	Tajine de veau aux épices douces	MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN Croc tomate	Iceberg et Cantal Chou rouge vinaigrette acidulée et tomme blanche
	Boulettes de bœuf à la tomate	Semoule Bio Tajine de légumes	Brocolis Bio Perles	Nuggets de poisson et ketchup
	Pennes	Chanteneige	Fromage blanc Bio sucré Fromage blanc aromatisé	Petits pois très fins Bio
	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	Salade d'oranges à la menthe	Fruit de saison Bio au choix	Clafoutis aux poires
	GOUTER			
	Moelleux citron Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pain et Pâte à tartiner Fromage blanc et sucre Jus d'ananas	Croissant Lait Fruit de saison	Brownie Petit-suisse et sucre Compote de pomme

SEMAINE DU 18 NOVEMBRE AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI 18/11/2024	MARDI 19/11/2024	MERCREDI 20/11/2024	JEUDI 21/11/2024	VENDREDI 22/11/2024
MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN Pizza aux fromages Salade verte	Chipolata LR SP : Saucisse de volaille	Sauté de poulet tandoori LR	Carottes au fromage frais Envides au fromage frais	Soupe de légumes + râpé mimolette Terrine de légumes
	Chou vert braisé et pommes de terre	Butternuts Bio	Filet de cabillaud à la tomate et olives noires	Goulasch à la hongroise
Yaourt nature Bio + sucre Yaourt aromatisé Bio	Fourme d'Ambert Saint Paulin	Brie	Blé Bio	Macaroni
Fruit de saison Bio au choix	Salade de fruits frais	Mousse au chocolat Bio	Fruits au sirop	Fruit de saison au choix
GOUTER				
Céréales Lait Fruit de saison	Pain et Chocolat Gélifié vanille Jus de raisin	Pain de mie et Confiture de fraise Lait Compote de pomme	Goûter surprise Berlingot pomme	Pain au chocolat Lait Fruit de saison

SEMAINE DU 25 NOVEMBRE AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI 25/11/2024	MARDI 26/11/2024	MERCREDI 27/11/2024	JEUDI 28/11/2024	VENDREDI 29/11/2024
Salade vitaminée Salade verte	MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN Carottes râpées vinaigrette balsamique Chou blanc aux pommes vinaigrette balsamique	Soupe de courgettes au fromage fondu	Hamburger	Marmite de poisson sauce oseille
Émincé de dinde LR chasseur	Omelette sauce tomate	Rôti de veau sauce Andalouse	Frites + ketchup	Coquillettes
Mélange de légumes Bio	Semoule Bio	Poêlée de fèves aux oignons	Brie Coulommiers	Yaourt nature Bio + sucre Petits suisses nature Bio + sucre
Crumble aux pommes Crumble aux poires	Gélifié chocolat Gélifié vanille	Compote Bio	Salade de fruits frais	Fruit de saison Bio au choix
GOUTER				
Barre pâtissière Lait Compote de pomme	Pain tradition + Beurre Fromage blanc nature + sucre Jus d'orange	Pain au lait + Chocolat Fromage blanc nature + sucre Fruit de saison	Croissant Lait Fruit de saison	Goûter salé Petit-suisse aux fruits Compote de pomme

SEMAINE DU 02 DÉCEMBRE AU 06 DÉCEMBRE 2024

LUNDI 02/12/2024	MARDI 03/12/2024	MERCREDI 04/12/2024	JEUDI 05/12/2024	VENDREDI 06/12/2024
Radis sauce cantadou Chou rouge Bio sauce cantadou	MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN Soupe de poireaux pommes de terre Macédoine mayonnaise	Céleri rémoulade	Steak haché de boeuf sauce safranée	Salade Waldorf et emmental Endives et Saint Nectaire vinaigrette
Sauté de bœuf à l'échalote	Gratin de pommes de terre au fromage + salade verte	Émincé de poulet LR sauce tomate	Printanière de légumes	Filet de hoki sauce beurre blanc
Haricots verts aux oignons		Riz Bio à la tomate	Brie Carré de l'Est	Mélange de légumes Bio Coquillettes
Beignet fourré choco noisette	Fruit de saison au choix	Yaourt Bio nature + sucre	Fruit de saison Bio au choix	Crème dessert vanille Crème dessert au chocolat
GOUTER				
Pain et Samos Gélifié chocolat Jus de pomme	Marbré chocolat Lait Fruit de saison	Chausson aux pommes Petit-suisse et sucre Fruit de saison	Viennoise Confiture de fraise et Lait Compote de pomme	Mœlleux fourré Yaourt nature + sucre Fruit de saison

SEMAINE DU 09 DÉCEMBRE AU 13 DÉCEMBRE 2024

LUNDI 09/12/2024	MARDI 10/12/2024	MERCREDI 11/12/2024	JEUDI 12/12/2024	VENDREDI 13/12/2024
MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN Tajine de pois chiche et semoule bio	Potage Dubarry et râpé Salade de cœur de palmier mimolette	Sauté de bœuf sauce américaine	Rôti de veau au paprika	Carottes râpées vinaigrette 1/2 pomelos + sucre
	Filet de lieu sauce citron	Haricots beurres fins	Petits pois aux oignons	Carbonara Sp : Carbonara au poulet
Cantal Tomme blanche	Purée de pommes de terre	Fromage blanc Bio aromatisé	Brie Munster	Spaghetti Bio
Fruit de saison au choix	Salade de fruits	Donuts	Fruit de saison Bio au choix	Gélifié chocolat Gélifié caramel
GOUTER				
Pain de mie et Confiture d'abricot Lait Fruit de saison	Moelleux citron Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pain et Pâte à tartiner Fromage blanc et sucre Jus d'ananas	Croissant Lait Fruit de saison	Brownie Petit suisse et sucre Compote de pomme

SEMAINE DU 16 DÉCEMBRE AU 20 DÉCEMBRE 2024

LUNDI 16/12/2024	MARDI 17/12/2024	MERCREDI 18/12/2024	JEUDI 19/12/2024	VENDREDI 20/12/2024
Salade verte et croûtons Chou rouge vinaigrette	Soupe de potiron et fromage fondu Betteraves Bio maïs + mimolette	Endives et emmental vinaigrette	REPAS DE NOËL	MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN Céleri Bio au fromage frais Radis au fromage frais
Filet de colin sauce poireaux à la crème	Veau sauce normande	Emincé de dinde LR sauce tomate		Riz et haricots rouges aux épices chili
Penne Bio et rapé	Brocolis	Ratatouille Blé Bio		
Yaourt Bio aromatisé Yaourt nature Bio et sucre	Fruit de saison Bio au choix	Fruit de saison		Compote aux choix
GOUTER				
Céréales Lait Fruit de saison	Pain et Chocolat Gélifié vanille Jus de raisin	Pain de mie et Confiture de fraise Lait Compote de pomme	Goûter surprise Berlingot pomme	Pain au chocolat Lait Fruit de saison

VACANCES DE NOËL DU 21/12/2024 AU 05/01/2025

LÉGENDE

Agriculture raisonnée	Label Rouge	Haute Valeur Environnementale
Indication Géographique Protégée	Le Porc Français	Certification Environnementale de niveau 2
Volaille Française	Plat végétarien	Pêche Responsable
Agriculture Biologique Europe	Œufs Plein air	Bleu Blanc Cœur
Viande Bovine Française	Appellation d'Origine Protégée	Région Ultrapériphérique
Soupe du chef	Dessert du chef	Local

Les menus établis restent soumis aux aléas de production et de livraison des matières premières