



DATES	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 31 mars au 04 avril	Radis ronds à la croque au sel Escalope de volaille aux champignons MV : Boulettes de soja sauce tomate Pommes rissolées Mini babybel Purée de fruits	MENU VÉGÉTARIEN Salade 4 feuilles PL et vinaigrette Omelette à la portugaise maison Poêlée rustique Crème aux œufs Fruit	Filet de poisson à l'oseille MV : Œufs durs AB [®] Poêlée de légumes/pâtes Coulommiers à la coupe Pomme	MENU VÉGÉTARIEN Curry de pois chiches Semoule Saint-Nectaire AOP Orange
Semaine du 07 au 11 avril	MENU ALTERNATIF Salade 4 feuilles Lentille à la sauce tomate aux épices Riz de Camargue Dessert soja aux fruits rouges	Crudité de saison Cubes de poissons aux céréales MV : Œufs durs AB [®] Purée à la carotte Gouda portion Orange	MENU VÉGÉTARIEN Salade iceberg locale et vinaigrette Omelette nature Beignet de courgettes Crème dessert vanille	Salade verte aux croûtons et vinaigrette Boulettes de bœufs sauce tomate MV : Bolognaise au soja Tortis Camembert à la coupe et miel Fruit de saison

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

SUGGESTIONS MENUS DU SOIR

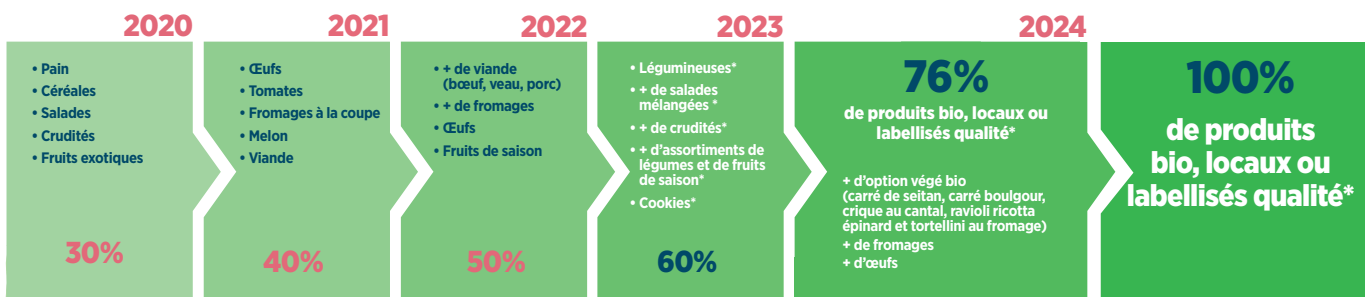
SEMAINE DU 7 AU 11 AVRIL 2025

RETROUVEZ LES MENUS SUR



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de blé Œufs à la florentine Yaourt au citron Fruit de saison bio	Batavia aux Sardines Tagliatelles au pesto Parmesan Kiwi	MENU PRINTANIER Risotto aux asperges et au poulet Fromage de chèvre Salade de fraises	Salade d'endives aux noix Gratin de courgettes Semoule au lait vanille

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



Produits bio, locaux ou labellisés qualité (Appellation d'origine contrôlée (AOP), Indication géographique protégée (IGP), Label rouge, Haute Valeur Environnementale, Bleu-Blanc-Cœur, MSC Pêche durable, Produit de la ferme)

LE PANIER DU MOIS



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

LÉGUMES

- Artichauts
- Asperges
- Betteraves
- Blettes
- Carottes
- Cébettes
- Céleris branche
- Céleris rave
- Choux : chou-fleur, rave, frisé ...
- Concombres

- Courgettes
- Épinards
- Fleur de courgette
- Fenouil
- Fèves
- Mâche
- Navets
- Plantes aromatiques (bouquet garnis, thym, coriandre, menthe, romarin...)
- Poireaux

- Radis
- Roquette
- Salades
- Tomates

FRUITS

- Fraises
- Framboises
- Kiwis
- Pommes

Pour en savoir plus : www.mercadis.net

ACTUALITÉ



La cuisine de la future Cité de l'alimentation

Dans la perspective de la livraison de la cité de l'alimentation en 2028 et soucieuse de garantir une alimentation de qualité à tous les élèves montpelliérains, la Ville a fait le choix d'une gestion entièrement publique de l'approvisionnement des cantines. Alors que le marché avec l'actuel prestataire de restauration scolaire arrive à échéance en juin 2025, la Ville va préparer en interne, à la cuisine centrale, dès la rentrée 2025 les 3000 repas qui étaient fournis par un prestataire.

TOUTES LES ÉCOLES APPROVISIONNÉES PAR LA CUISINE CENTRALE À LA RENTRÉE

Un engagement fort de la Ville

Construite en 1982 pour préparer 9000 repas par jour, la cuisine centrale ne pouvait pas prendre en charge la totalité des repas nécessaires dans nos écoles. C'est pourquoi, la ville de Montpellier a décidé en 2018 de faire appel à un prestataire externe.

12 restaurants scolaires sont concernés pour 23 écoles essentiellement dans les quartiers Prés d'Arènes et Port Marianne : Paty et Aubrac, Diderot et Cocteau, Macé et Éluard, Miro, Chengdu, Malraux, Hospital, Bernardt et Pascal, Painlevé et Michel, Zay et Prokofiev, Moulin et Bergman, Mermoz et Vasco de Gama, Jaurès et De Gaulle, Dickens et Frank, Brel et Signoret.

La ville continuait de veiller à la qualité des repas : menus identiques, marchés communs, cahier des charges exigeant, suivi qualité par les services de la Ville.

En attendant la livraison de la Cité de l'alimentation qui pourra fournir l'ensemble des repas, la Ville s'engage à :

- Recruter les personnels nécessaires à la préparation de ces repas supplémentaires.
- Organiser le stockage de 7 tonnes de nourriture supplémentaire.
- Optimiser le système de réservation dans les cantines pour anticiper les quantités et limiter le gaspillage.
- Prendre en charge la livraison de ces repas.
- Poursuivre l'objectif de 100% de produits bio, locaux ou labellisés de qualité servis dans les cantines (déjà 76% en 2024 dont 37% de bio).

