


















Ville de Montfermeil

Semaine du 06/09/2021 au 10/09/2021

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|---|--|--|
| <p>**Végétarien**</p> <p>*** Nuggets de blé et ketchup </p> <p>Brocolis BIO au persil et fusilli BIO </p> <p>*** Cantal AOP </p> <p>Bleu d'Auvergne AOP </p> <p>*** Fruit de saison BIO </p> <p>au choix</p> | <p>*** Sauté de dinde LR sauce suprême </p> <p>Riz BIO </p> <p>*** Yaourt aromatisé à la framboise BIO Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>*** Fruit de saison</p> <p>au choix</p> | <p>Concombre BIO sauce tzatziki </p> <p>Chou blanc BIO sauce cocktail </p> <p>*** Rôti de veau BIO jus aux herbes </p> <p> Carottes BIO et lentilles locales BIO </p> <p>***</p> <p>*** Crème dessert saveur chocolat</p> <p>Crème dessert à la vanille</p> | <p>C'est la rentrée Radis sauce fromage blanc à la ciboulette et dés d'emmental</p> <p>Pousses d'épinards aux croûtons et dés d'emmental</p> <p>*** Steak haché de boeuf CHAR sauce barbecue </p> <p>Pommes paillasson</p> <p>***</p> <p>*** Gâteau aux pommes (farine locale) </p> | <p>*** Filet de Merlu PDU sauce aux légumes d'été </p> <p>Purée à la courgette et huile d'olive</p> <p>*** Camembert</p> <p>Bûchette</p> <p>*** Fruit de saison BIO </p> <p>au choix</p> |
| <p>Madeleine Briquette de lait chocolaté Compote de pomme et banane</p> | <p>Baguette Confiture Abricot Petit fromage frais Jus de pomme</p> | <p>Barre bretonne Fromage frais aromatisé Fruit de saison</p> | <p>Baguette Beurre Yaourt nature et sucre Fruit de saison</p> | <p>Fondant au chocolat Yaourt à boire saveur vanille Purée de pomme</p> |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge

Viande Charolaise



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Poisson issu d'une pêche durable























Plat végétarien



Plat du chef

Ville de Montfermeil

Semaine du 13/09/2021 au 17/09/2021

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|---|--|---|
| <p>*** Emincé de boeuf CHAR  façon nicoise</p> <p>Gratin de choux fleurs BIO  et pommes de terre</p> <p>*** Gouda</p> <p>Saint Nectaire AOP  ***</p> <p>Fruit de saison BIO  au choix</p> | <p>Carottes râpées BIO  vinaigrette au citron</p> <p>Chou rouge BIO  vinaigrette</p> <p>*** Poulet LR  sauce basquaise (Émincé de poulet Pour les maternelles)</p> <p>Minis penne</p> <p>***</p> <p>*** Liégeois saveur vanille sur lit de caramel Liégeois saveur chocolat</p> | <p>*** Rôti de dinde LR  sauce au paprika</p> <p>Haricots verts persillés Et riz</p> <p>*** Fourme d'Ambert AOP </p> <p>Tomme blanche ***</p> <p>Fruit de saison au choix</p> | <p>**Végétarien** Panais rémoulade  Aux pommes Et dés de mimolette Céleri sauce cocktail Et dés de mimolette</p> <p>*** Couscous aux boulettes de soja </p> <p>Semoule BIO  ***</p> <p>*** Oreillons d'abricot au sirop Poire au sirop</p> | <p>Tomate BIO mozzarella  vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Tomates BIO  au maïs vinaigrette et dés d'emmental</p> <p>*** Filet de Colin PDU  meunière et citron</p> <p>Blé BIO  aux petits légumes  ***</p> <p>*** Purée de pomme  et abricot BIO  Purée de pomme BIO  <i>Boudoirs</i></p> |
| <p>Baguette Confiture de prune Petit fromage frais Jus d'orange</p> | <p>Galette géante pur beurre Briquette de lait fraise Fruit de saison</p> | <p>Viennoiserie Yaourt nature et sucre Jus multfruit</p> | <p>Pain au lait Lait Fruit de saison</p> | <p>Baguette Barre de chocolat Yaourt aromatisé Fruit de saison</p> |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge
Viande Charolaise



Agriculture Biologique
Appellation d'Origine Protégée



Poisson issu d'une pêche durable



Plat du chef


























Plat végétarien

Ville de Montfermeil

Semaine du 20/09/2021 au 24/09/2021



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|---|--|---|
| Melon Charentais | | **Végétarien** | Concombre BIO  et vinaigrette à la tomate Et dés d'emmental Salade coleslaw BIO  Et dés d'emmental | |
| Pastèque | | | | |
| *** Brandade de poisson PDU  | *** Sauté d'agneau LR  sauce marengo | *** Omelette BIO   | *** Jambon blanc LR  Jambon de dinde LR  | ***  Pain de poisson PDU  et sauce tomate |
| Salade verte | Courgettes BIO persillées  et Riz BIO | Epeautre, boulgour  Et ratatouille | Purée d'épinards BIO  et pdt BIO | Coquillettes BIO  |
| *** | *** Coulommiers BIO  Pointe de Brie BIO  | *** Yaourt nature BIO  et sucre Yaourt BIO aromatisé  à la fraise | *** | *** Abondance AOP  Maroilles AOP  |
| *** Lacté au chocolat | *** Fruit de saison BIO  | *** Fruit de saison | *** Brownie mexicain  (aux haricots rouges) | *** Fruit de saison BIO  |
| Flan vanille nappé au caramel | au choix | au choix | | au choix |
| Pompon cacao Yaourt à boire saveur vanille Fruit de saison | Viennoiserie Fromage frais aromatisé Jus multifruit | Pain au lait Briquette de lait chocolaté Purée de poire | Baguette Miel Yaourt nature et sucre Fruit de saison | Goûter fourré saveur chocolat Lait Purée de pomme |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Viande Charolaise



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Poisson issu d'une pêche durable



Plat végétarien





















Plat du chef



Ville de Montfermeil

Semaine du 27/09/2021 au 01/10/2021

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|--|---|---|
| <p>Radis et beurre</p> <p>Salade d'endives à la pomme</p> <p>***</p> <p>Mijoté de porc LR  sauce catalane</p> <p>Sauté de dinde LR  Sauce catalane</p> <p>Riz BIO  Et emmental râpé</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme et banane BIO  Purée de pomme et pêche BIO  <i>Sablé de Retz</i></p> | <p>**Végétarien**</p> <p>***</p> <p>Stick de mozzarella Et ketchup </p> <p>Crumble de carottes Et potiron</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc & miel Fromage frais aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO  au choix</p> | <p>Chou blanc BIO  vinaigrette  Céleri râpé BIO  sauce bulgare</p> <p>***</p> <p>Lasagnes au saumon</p> <p>Salade verte BIO  vinaigrette</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Crème dessert au chocolat de la ferme de Sigy locale </p> | <p>***</p> <p>Rôti de boeuf CHAR  froid au jus</p> <p>Haricots beurrés Et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Bûchette Munster AOP  ***</p> <p>Fruit de saison BIO  au choix</p> | <p>***</p> <p>Filet de Merlu PDU  sauce au basilic</p> <p>Blé BIO </p> <p>***</p> <p>Cantal AOP  Tomme noire ***</p> <p>Fruit de saison au choix</p> |
| <p>Baguette Beurre Fromage frais aromatisé Fruit de saison</p> | <p>Etoile marbrée au chocolat Yaourt à boire arôme abricot Compote de pomme et fraise</p> | <p>Baguette Miel Yaourt nature et sucre Fruit de saison</p> | <p>Gaufre au sucre Briquette de lait fraise Purée de poire</p> | <p>Baguette Confiture de prune Yaourt aromatisé Jus multifruit</p> |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Viande Charolaise



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Poisson issu d'une pêche durable



Plat végétarien




















Plat du chef

Ville de Montfermeil

Semaine du 04/10/2021 au 06/10/2021



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|---|--|---|
| <p>*** Boeuf CHAR  façon bourguignon</p> <p>Petits pois Et pommes de terre</p> <p>*** Pont l'Evêque AOP </p> <p>Tomme blanche</p> <p>*** Fruit de saison BIO  au choix</p> | <p>Carottes râpées BIO  vinaigrette à l'orange Chou rouge BIO  vinaigrette à la framboise</p> <p>*** Filet de saumon sauce citron</p> <p>Minis penne</p> <p>***</p> <p>*** Liégeois saveur vanille sur lit de caramel Liégeois saveur chocolat</p> | <p>**Végétarien** </p> <p>*** Fondant au fromage  Et brocolis (farine locale)</p> <p>Salade verte BIO  vinaigrette</p> <p>*** Yaourt aromatisé à la vanille BIO  Yaourt nature BIO  et sucre ***</p> <p>Gaufre nappée au chocolat</p> <p>Crêpe et confiture de fraise</p> | <p>*** Rôti de dinde LR au jus </p> <p>Epinars branches BIO  sauce blanche et riz BIO </p> <p>*** Chanteneige</p> <p>Cantafrais</p> <p>*** Fruit de saison au choix</p> | <p>*** Filet de Colin d'alaska PDU  sauce orientale</p> <p>Semoule BIO </p> <p>*** Gouda</p> <p>Bleu d'Auvergne AOP </p> <p>*** Fruit de saison BIO  au choix</p> |
| <p>Pompon cacao</p> <p>Yaourt à boire saveur vanille Purée de pomme</p> | <p>Baguette</p> <p>Confiture Abricot Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison</p> | <p>Moelleux saveur citron</p> <p>Yaourt à boire saveur fraise Fruit de saison</p> | <p>Muffin vanille aux pépites de chocolat Fromage frais aromatisé Jus de pomme</p> | <p>Viennoiserie</p> <p>Lait Compote de pomme et banane</p> |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Viande Charolaise



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Poisson issu d'une pêche durable



Plat végétarien




















Plat du chef



Ville de Montfermeil

Semaine du 11/10/2021 au 15/10/2021 **Les Trésors de France**

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|--|--|
| <p>Le pruneau d'Agen</p> <p>Salade verte BIO  et croûtons vinaigrette Salade verte BIO  et maïs vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Escalope de dinde LR  Sauce aux pruneaux d'Agen</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Lacté au chocolat</p> <p>Lacté à la vanille</p> | <p>Le riz IGP de camargue</p> <p>Salade de Riz IGP de camargue (Mimolette et Pesto)</p> <p>***</p> <p>Omelette BIO   sauce basquaise</p> <p>Carottes BIO  persillées</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix **Végétarien**</p> | <p>Le chou fleur</p> <p>Houmous de chou-fleur  Et pain polaire</p> <p>***</p> <p>Steak haché de boeuf CHAR au jus </p> <p>Poêlée de légumes BIO  Et emmental râpé</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Poire au sirop</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p> | <p>La châtaigne</p> <p>Salade coleslaw BIO  Et dés d'emmental Céleri râpé BIO  aux pommes vinaigrette Et dés d'emmental</p> <p>***</p> <p>Blanquette de veau BIO </p> <p>Haricots vert BIO persillés </p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Cake aux châtaignes  (farine locale) </p> | <p>Le cantal</p> <p>***</p> <p>Poisson pané (colin alaska) PDU  et citron</p> <p>Purée façon truffade (Purée, Cantal AOP, Ail)</p> <p>***</p> <p>Petit filou Petit fromage frais et sucre ***</p> <p>Fruit de saison BIO  au choix</p> |
| <p>Baguette Confiture Yaourt nature et sucre Fruit de saison</p> | <p>Madeleine Yaourt à boire saveur vanille Compote de pomme et abricot</p> | <p>Viennoiserie Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison</p> | <p>Galette géante pur beurre Yaourt à boire arôme abricot Fruit de saison</p> | <p>Baguette Miel Yaourt aromatisé Jus multifruit</p> |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Viande Charolaise



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Poisson issu d'une pêche durable






















Plat végétarien



Plat du chef

Ville de Montfermeil

Semaine du 18/10/2021 au 22/10/2021

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|--|---|---|
| <p>**Végétarien**</p> <p>*** Boulettes de falafel BIO </p> <p>Ratatouille BIO  Semoule BIO</p> <p>*** Fourme d'ambert AOP </p> <p>Coulommiers ***</p> <p>Fruit de saison au choix</p> | <p>Endives BIO  et croûtons vinaigrette et dés de mimolette Chou blanc BIO  sauce cocktail et dés de mimolette</p> <p>*** Sauté d'agneau LR  sauce brune</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>***</p> <p>*** Purée de pomme BIO  Purée de pomme et abricot BIO  <i>Boudoirs</i></p> | <p>Salade iceberg au maïs vinaigrette Salade iceberg aux croûtons vinaigrette</p> <p>*** Poulet rôti LR  sauce aux herbes (Emincé de poulet Pour les maternelles)</p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>***</p> <p>*** Crème dessert au caramel Crème dessert à la vanille</p> | <p>*** Rôti de porc LR  au jus</p> <p>Roti de dinde LR  Au jus</p> <p>Courgettes BIO  Persillées et blé BIO</p> <p>*** Yaourt nature local de la ferme de Sigy et sucre </p> <p>*** Fruit de saison BIO  au choix</p> | <p>*** Filet de Colin PDU  meunière et citron</p> <p>Riz BIO </p> <p>*** Bleu d'Auvergne AOP </p> <p>Cantal AOP  *** Fruit de saison au choix</p> |
| <p>Gaufre au sucre</p> <p>Yaourt aromatisé Jus de pomme</p> | <p>Viennoiserie</p> <p>Lait Fruit de saison</p> | <p>Muffin vanille aux pépites de chocolat Fromage frais aromatisé Fruit de saison</p> | <p>Baguette</p> <p>Miel Petit fromage frais Jus de raisin</p> | <p>Barre bretonne</p> <p>Briquette de lait fraise Purée de pomme</p> |



Label Rouge



Viande Charolaise



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Poisson issu d'une pêche durable




















Plat végétarien



Plat du chef

Ville de Montfermeil

Semaine du 25/10/2021 au 29/10/2021 – Vacances scolaires

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|---|---|---|
| <p>***</p> <p>Sauté de porc LR  Sauce au romarin</p> <p>Sauté de dinde LR  Sauce au romarin</p> <p>Haricots coco sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Fromage frais aromatisé Fromage blanc & miel</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO  au choix</p> | <p>Céleri rémoulade Et dés de cantal AOP </p> <p>Champignons sauce fromage blanc & ciboulette Et dés de cantal AOP </p> <p>***</p> <p>Oeuf à la coque et ses mouillettes </p> <p>Pomme smile & ketchup</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme et banane BIO  Purée de pomme et poire BIO  Sablé de Retz</p> | <p>***</p> <p>Steak haché de  veau LR sauce forestière</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>***</p> <p>Munster AOP  Tomme blanche</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO  au choix</p> | <p>Menu ORANGE Et NOIR</p> <p>Radis noirs vinaigrette Et dés de mimolette</p> <p>***</p> <p>Sauté de Boeuf CHAR  sauce cantadou Agrumes et potiron</p> <p>Carottes BIO au jus </p> <p>***</p> <p>***</p> <p> Gâteau au chocolat épicé (farine locale) </p> | <p>***</p> <p>Brandade de poisson PDU </p> <p>Salade verte BIO  vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Babybel Bonbel ***</p> <p>Ile flottante</p> <p>Liégeois saveur chocolat</p> |
| <p>Baguette Beurre Briquette de lait fraise Compote de pomme et abricot</p> | <p>Pain au lait Lait Fruit de saison</p> | <p>Viennoiserie Fromage frais aromatisé Jus de pomme</p> | <p>Etoile marbrée au chocolat Yaourt à boire arôme abricot Fruit de saison</p> | <p>Viennoiserie Yaourt nature et sucre Fruit de saison</p> |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Viande Charolaise



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Poisson issu d'une pêche durable



Plat végétarien



Plat du chef