



Produit de saison



Club innovation



Viande de porc français



Race à viande

Agriculture biologique

Label Rouge



Agriculture raisonnée



Pêche responsable

VILLE DE MONTFERMEIL

SCOLAIRE

Menu de la Semaine du

1 octobre 2018

au

5 octobre 2018

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois: la Pomme et le Potiron

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	Concombre ciboulette Radis beurre	Tomates vinaigrette Salade verte aux croûtons	Pizza au fromage	Melon	Betteraves vinaigrette Salade chinoise
PLAT	Steak haché sauce estragon	Poulet rôti + jus	Gigot crème d'ail	Couscous boulettes Merguez	Colin sauce beurre blanc
ACCOMPAGNEMENT	Purée potiron	Chou fleur à la crème	Haricots verts	Semoule et légumes couscous	Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Tomme blanche Cantal	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc sucré	Petit moulé ail et fines herbes Petit moulé riche en calcium	Petit suisse sucré Petit suisse aromatisé
DESSERT	Fruit de saison	Beignet à la framboise	Fruit de saison	Velouté fruits	Fruit de saison

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Héloïse Fonnard	Eric Poulain	Gwladys Royer

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Club innovation

Viande de porc français



Race à viande

Agriculture biologique

Label Rouge



Agriculture raisonnée



Pêche responsable

VILLE DE MONTFERMEIL

SCOLAIRE

Menu de la Semaine du

8 octobre 2018

au

12 octobre 2018

Le fruit et le légume du mois: la Pomme et le Potiron

Bon appétit !

Semaine des Saveurs

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE	Salade piémontaise Salade Marco Polo	Salade Coleslaw aux pommes	Tomates au basilic Salade verte savoyarde	Salade de laitue pommes pignons	Velouté courgettes
PLAT	Emincé vallée d'Auge	Chili con carne	Rôti de veau au jus	Curry d'agneau	Pépites de colin aux 3 céréales
ACCOMPAGNEMENT	Duo de carottes au miel	...	Haricots beurres	Riz madras	Julienne de légumes pommes fruits
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aromatisé Petit suisse + sucre	Brie Fromage ovale	Gouda Comté	Camembert pommes fruits et noix	Tomme noire Emmental
DESSERT	Fruit de saison	Eclair vanille	Pomme au four caramel/chocolat	Crumble pommes/poires	Fruit de saison

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Héloïse Fonnard	Eric Poulain	Gwladys Royer

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

La viande bovine est d'origine française

Menus après CM du 17 Mai 2018

Cuisine centrale de Clichy-Sous-Bois



Produit de saison
Agriculture biologique



Club innovation
Label Rouge



Viande de porc français
Agriculture raisonnée



Race à viande
Pêche responsable

VILLE DE MONTFERMEIL

SCOLAIRE

Menu de la Semaine du

15 octobre 2018

au

19 octobre 2018

Bon
appétit !

Le fruit et le légume du mois: la Pomme et
le Potiron

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	Saucisson sec + cornichon R: œuf mayonnaise	Macédoine mayonnaise Concombre bulgare	Crêpe aux champignons Crêpe au fromage	Tomates ciboulette Concombres ciboulette	Soupe poireaux pommes de terre
PLAT	Rôti porc ananas	Rôti de bœuf au jus	Lieu sauce Moqueca	Sauté veau marengo	Hoki sauce curry
	Pané lentille				
ACCOMPAGNEMENT	Giromonade	Poêlée du marché	Riz zembrocal	Boulgour	Penne
PRODUIT LAITIER	Edam Mimolette	Vache qui rit Samos	Saint Paulin Brie	Fromage blanc + sucre Fromage blanc coulis fruits rouges	Tomme blanche Camembert
DESSERT	Flan pâtissier	Fruit de saison	Compote pomme biscuité Compote de pomme	Fruit saison	Liégeois vanille Liégeois chocolat

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Héloïse Fonnard	Eric Poulain	Gwladys Royer

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Club innovation

Viande de porc français



Race à viande

Agriculture biologique



Label Rouge



Agriculture raisonnée



Pêche responsable

VILLE DE MONTFERMEIL

SCOLAIRE

Menu de la Semaine du

22 octobre 2018

au 26 octobre 2018

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois: la Pomme et le Potiron

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	Tomates vinaigrette Endives vinaigrette	Roulade de volaille Œuf mayonnaise	Salade du chef Salade vitaminée	Potage de potiron	Concombres vinaigrette Carottes vinaigrette
PLAT	Steak haché Poulet sauce barbecue	Pâtes marguerites au saumon	Sauté d'agneau jus au thym	Carbonade de bœuf	Yassa colin
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts à l'ail	Salade verte vinaigrette	Purée pommes de terre	Duo de courgettes en escabèche	Riz
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aromatisé Petit suisse + sucre	Carré de l'est Coulommiers	Emmental Mimolette	Yaourt nature + sucre Yaourt aux fruits	Fripon Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Fruit de saison	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Fruit de saison	Tarte pommes	Compote pommes/ananas Compote poires

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Héloïse Fonnard	Eric Poulain	Gwladys Royer

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Semaine 1	1-oct.-18	2-oct.-18	3-oct.-18	4-oct.-18	5-oct.-18
	Concombre ciboulette Radis beurre	Tomates vinaigrette Salade verte aux croûtons	Pizza au fromage	Melon	Betteraves vinaigrette Salade chinoise
	Steak haché sauce estragon	Poulet rôti + jus	Gigot crème d'ail	Couscous boulettes Merguez	Colin sauce beurre blanc
	Purée potiron	Chou fleur à la crème	Haricots verts	Semoule et légumes couscous	Julienne de légumes
	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Tomme blanche Cantal	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc sucré	Petit moulé ail et fines herbes Petit moulé riche en calcium	Petit suisse sucré Petit suisse aromatisé
	Fruit de saison	Beignet à la framboise	Fruit de saison	Velouté fruits	Fruit de saison
Semaine 2 Semaine des saveurs	08-oct.-18	09-oct.-18	10-oct.-18	11-oct.-18	12-oct.-18
	Salade piémontaise Salade Marco Polo	Salade Coleslaw aux pommes	Tomates au basilic Salade verte savoyarde	Salade de laitue pommes pignons	Velouté courgettes
	Emincé vallée d'Auge	Chili con carne	Rôti de veau au jus	Curry d'agneau	Pépites de colin aux 3 céréales
	Duo de carottes au miel	...	Haricots beurre	Riz madras	Julienne de légumes pommes fruits
	Petit suisse aromatisé Petit suisse + sucre	Brie Fromage ovale	Gouda Comté	Camembert pommes fruits et noix	Tomme noire Emmental
	Fruit de saison	Eclair vanille	Pomme au four caramel/chocolat	Crumble pommes/poires	Fruit de saison
Semaine 3	15-oct.-18	16-oct.-18	17-oct.-18	18-oct.-18	19-oct.-18
	Saucisson sec + cornichon R: œuf mayonnaise	Macédoine mayonnaise Concombre bulgare	Crêpe aux champignons Crêpe au fromage	Tomates ciboulette Concombres ciboulette	Soupe poireaux pommes de terre
	Rôti porc ananas Pané lentille	Rôti de bœuf au jus	Lieu sauce Moqueca	Sauté veau marengo	Hoki sauce curry
	Giromonade	Poêlée du marché	Riz zembrocal	Boulgour	Penne
	Edam Mimolette	Vache qui rit Samos	Saint Paulin Brie	Fromage blanc + sucre Fromage blanc coulis fruits rouges	Tomme blanche Camembert
	Flan pâtissier	Fruit de saison	Compote pomme biscuité Compote de pomme	Fruit saison	Liégeois vanille Liégeois chocolat
Semaine 4	22-oct.-18	23-oct.-18	24-oct.-18	25-oct.-18	26-oct.-18
	Tomates vinaigrette Endives vinaigrette	Roulade de volaille Œuf mayonnaise	Salade du chef Salade vitaminée	Potage de potiron	Concombres vinaigrette Carottes vinaigrette
	Steak haché Poulet sauce barbecue	Pâtes marguerites au saumon	Sauté d'agneau jus au thym	Carbonade de bœuf	Yassa colin
	Haricots verts à l'ail	Salade verte vinaigrette	Purée pommes de terre	Duo de courgettes en escabèche	Riz
	Petit suisse aromatisé Petit suisse + sucre	Carré de l'est Coulommiers	Emmental Mimolette	Yaourt nature + sucre Yaourt aux fruits	Fripon Petit moulé ail et fines herbes
Fruit de saison	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Fruit de saison	Tarte pommes	Compote pommes/ananas Compote poires	

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »