



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

29 octobre 2018

au

2 novembre 2018

Bon appétit !

Le fruit du mois: la Poire

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<b>ENTREE</b>	Concombres vinaigrette Céleri rémoulade	Potage de potiron 	Salade riz niçoise Taboulé		Betteraves vinaigrette Choux fleurs vinaigrette
<b>PLAT</b>	Cordon bleu	Rôti de veau au thym	Poulet rôti au jus		Hoki Moqueca  
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Carottes Glacées Miel	Purée de pommes de terre	Petits Pois	Férié	Riz blanc
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromy Fromage Ail et Fines Herbes	Emmental Tomme noire	Yaourt aromatisé Yaourt nature + sucre		Gouda Saint Paulin
<b>DESSERT</b>	 Fruit de saison	Beignet à la framboise	 Fruit de saison		Gélifié vanille Gélifié 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  
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

5 novembre 2018

au

9 novembre 2018

Bon appétit !

Le fruit du mois: la Poire








**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**  
Menu du centenaire 14-18

**VENDREDI**

<b>ENTREE</b>	Potage Dubarry	Salade iceberg surimi Concombre persillés	Salade coleslaw Radis beurre	 Potage du poilu	Salade Waldorf Macédoine vinaigrette
<b>PLAT</b>	Tarte 3 fromages	Emincé de volaille vallée d'Auge	Filet de colin doré au beurre 	Pot au feu	Colin d'Alaska mariné à l'huile d'olive et citron vert 
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Salade verte + vinaigrette	Giromonade 	Choux fleurs béchamel	Légumes du pot	Coquille
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Bûchette mi- chèvre Carré de l'Est	Cantal Samos	Yaourt aromatisé Yaourt nature	Fromage à pâte fondue de la tranchée 	Petit suisse nature + sucre Petit suisse aromatisé
<b>DESSERT</b>	 Fruit de saison	Compote pommes fraises Compote pommes	 Fruit de saison	Poire au caramel de la ration	Eclair vanille

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 novembre 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**

Bon appétit !

# Menu de la Semaine du

12 novembre 2018

au 16 novembre 2018

Le fruit du mois: la Poire

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

<b>ENTREE</b>	Saucisson sec cornichon R: œuf dur mayonnaise	Velouté de courgette	Tarte 3 fromages	Tomates vinaigrette Endives vinaigrette	Concombres vinaigrette Salade arc en ciel (céleri, tomates, maïs, vinaigrette)
<b>PLAT</b>	Rôti de boeuf sauce estragon	Sauté de veau au citron confit	Carbonade Flamande	Rôti de dinde sauce américaine	Brandade de poisson
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Carottes braisées	Semoule safranée	Riz pilaf	Haricots beurre à l'ail	
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc + sucre	Fromy Camembert	Petit moulé nature Brie	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Saint Paulin Edam
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Poires au sirop Abricots au sirop	Tarte aux pommes	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille

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  
Agriculture biologique



Club innovation  
Label Rouge



Viande de porc français



Agriculture raisonnée



Race à viande



Pêche responsable

VILLE DE MONTFERMEIL

**SCOLAIRE**

Bon  **appétit !**

# Menu de la Semaine du

**19 novembre 2018**

**au 23 novembre 2018**

Le fruit du mois: la Poire




**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

<b>ENTREE</b>	Carottes râpée aux raisins secs Salade Iceberg maïs	Concombres vinaigrette Tomates vinaigrette	Salade grecque Salade vitaminée	Céleri rémoulade Choux rouges aux pommes	Minestrone
<b>PLAT</b>	Boulette de veau sauce tomate	Marguerites au saumon + gruyère	Sauté d'agneau sauce provençale	Couscous boule bœuf / merguez	Filet de poisson meunière + citron 
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Riz	Salade iceberg vinaigrette	Flageolets	Semoule et légumes couscous	Poêlée campagnarde
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Petit suisse nature + sucre Petit suisse aromatisé	Carré de l'Est Edam	Saint-Nectaire Pyrénée	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Mimolette Camembert
<b>DESSERT</b>	 Fruit de saison	Compote pomme fraise Compote pomme	Crème dessert praliné Crème dessert vanille	 Fruit de saison	Eclair 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

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

26 novembre 2018

au

30 novembre 2018

Bon appétit !

Le fruit du mois: la Poire

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<b>ENTREE</b>	Velouté légumes	Carottes râpées au citron Chou blanc vinaigrette	Tomates ciboulette Concombre vinaigrette	Salade piémontaise Riz niçois	Salade iceberg gouda Salade Waldorf
<b>PLAT</b>	Poulet Tandoori	Paupiette de veau sauce chasseur	Garniture saumon dès de Brebis	Rôti de porc au jus Pané blé fromage épinard	Paëlla poisson
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Semoule cannelle	Epinards à la crème	Macaroni	Courgettes en escabèche	Riz paëlla
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Petit suisse nature + sucre Petit suisse aromatisé	Samos Saint Nectaire	Fromy Brie	Velouté fruits	Tomme noire Saint Paulin
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison	Tarte Bourdaloue	Gélifié chocolat Gélifié vanille	Fruit de saison	Compote poires Compote pommes bananes

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. »

	29-oct.-18	30-oct.-18	31-oct.-18	1-nov.-18	2-nov.-18
<b>Semaine 1</b>	Concombres vinaigrette Céleri rémoulade	Potage de potiron	Salade riz niçoise Taboulé	Férié	Betteraves vinaigrette Choux fleurs vinaigrette
	Cordon bleu	Rôti de veau au thym	Poulet rôti au jus		Hoki Moqueca
	Carottes Glacées Miel	Purée de pommes de terre	Petits Pois		Riz blanc
	Fromy Fromage Ail et Fines Herbes	Emmental Tomme noire	Yaourt aromatisé Yaourt nature + sucre		Gouda Saint Paulin
	Fruit de saison	Beignet à la framboise	Fruit de saison		Gélifié vanille Gélifié chocolat
<b>Semaine 2</b>	05-nov.-18	06-nov.-18	07-nov.-18	08-nov.-18	09-nov.-18
	Potage Dubarry	Salade iceberg surimi Concombre persillés	Salade coleslaw Radis beurre	Potage du poilu	Salade Waldorf Macédoine vinaigrette
	Tarte 3 fromages	Emincé de volaille vallée d'Auge	Filet de colin doré au beurre	Pot au feu	Colin d'Alaska mariné à l'huile d'olive et citron vert
	Salade verte + vinaigrette	Giromonade	Choux fleurs béchamel	Légumes du pot	Coquillettes
	Bûchette mi- chèvre Carré de l'Est	Cantal Samos	Yaourt aromatisé Yaourt nature	Fromage à pâte fondue de la tranchée	Petit suisse nature + sucre Petit suisse aromatisé
Fruit de saison	Compote pommes fraises Compote pommes	Fruit de saison	Poire au caramel de la ration	Eclair vanille	
<b>Semaine 3</b>	12-nov.-18	13-nov.-18	14-nov.-18	15-nov.-18	16-nov.-18
	Saucisson sec cornichon R: œuf dur mayonnaise	Velouté de courgette	Tarte 3 fromages	Tomates vinaigrette Endives vinaigrette	Concombres vinaigrette Salade arc en ciel (céleri, tomates, maïs, vinaigrette)
	Rôti de boeuf sauce estragon	Sauté de veau au citron confit	Carbonade Flamande	Rôti de dinde sauce américaine	Brandade de poisson
	Carottes braisées	Semoule safranée	Riz pilaf	Haricots beurre à l'ail	Saint Paulin
	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc + sucre	Fromy Camembert	Petit moulé nature Brie	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Edam
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Poires au sirop Abricots au sirop	Tarte aux pommes	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	
<b>Semaine 4</b>	19-nov.-18	20-nov.-18	21-nov.-18	22-nov.-18	23-nov.-18
	Carottes râpée aux raisins secs Salade Iceberg maïs	Concombres vinaigrette Tomates vinaigrette	Salade grecque Salade vitaminée	Céleri rémoulade Choux rouges aux pommes	Minestrone
	Boulette de veau sauce tomate	Marguerites au saumon + gruyère	Sauté d'agneau sauce provençale	Couscous boule bœuf / merguez	Filet de poisson meunière + citron
	Riz	Salade iceberg vinaigrette	Flageolets	Semoule et légumes couscous	Poêlée campagnarde
	Petit suisse nature + sucre Petit suisse aromatisé	Carré de l'Est Edam	Saint-Nectaire Pyréné	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Mimolette Camembert
Fruit de saison	Compote pomme fraise Compote pomme	Crème dessert praliné Crème dessert vanille	Fruit de saison	Eclair chocolat	
<b>Semaine 5</b>	26-nov.-18	27-nov.-18	28-nov.-18	29-nov.-18	30-nov.-18
	Velouté légumes	Carottes râpées au citron Chou blanc vinaigrette	Tomates ciboulette Concombre vinaigrette	Salade piémontaise Riz niçois	Salade iceberg gouda Salade Waldorf
	Poulet Tandoori	Paupiette de veau sauce chasseur	Garniture saumon dès de Brebis	Rôti de porc au jus Pané blé fromage épinard	Paëlla poisson
	Semoule cannelle	Epinards à la crème	Macaroni	Courgettes en escabèche	Riz paëlla
	Petit suisse nature + sucre Petit suisse aromatisé	Samos Saint Nectaire	Fromy Brie	Velouté fruits	Tomme noire Saint Paulin
Fruit de saison	Tarte Bourdaloue	Gélifié chocolat Gélifié vanille	Fruit de saison	Compote poires Compote pommes bananes	

« 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. »