



Produit de saison



Club innovation



Viande de porc français



Pêche responsable



Agriculture biologique



Label Rouge



Agriculture raisonnée

Ville de Montfermeil

SCOLAIRE

Menu de la Semaine du

1 avril 2019

au

5 avril 2019

**Bon
appétit !**

Le fruit et le légume du mois:
Le Pamplemousse et Le Concombre



ENTREE	Macédoine vinaigrette Haricots verts vinaigrette	Velouté de légumes	Salade piémontaise Salade de blé	Céleri rémoulade Iceberg aux croûtons	Radis beurre Salade Farandole (maïs, radis rouge, chou blanc, salade, vinaigrette)
PLAT	Sauté d'agneau aux oignons	Rôti de veau sauce olives	Steak haché au jus	Poulet tandoori 	Poisson pané + citron
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes	Purée de pommes de terre	Julienne de légumes persillade	Riz safrané	Chou fleur sauce mornay
PRODUIT LAITIER	Brie Buche mélange	Petit suisse aromatisé Petit suisse + sucre	Emmental Mimolette	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Tomme blanche Cantal
DESSERT	Fruit de saison 	Salade aux deux pamplemousses 	Crème dessert praliné Crème dessert vanille	Fruit de saison 	Fruit de saison 

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Zeynep Erbası	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



Pêche responsable



Agriculture biologique



Label Rouge



Agriculture raisonnée

Ville de Montfermeil

SCOLAIRE

Menu de la Semaine du

8 avril 2019

au

12 avril 2019

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois:
Le Pamplemousse et Le Concombre

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	Carottes râpées vinaigrette Tomates vinaigrette	Salade lentilles échalote Salade haricots verts mais thon	Concombre ciboulette Endives aux croûtons	Taboulé Salade de pâtes	Salade coleslaw Salade vitaminée pamplemousse, mandarine, salade)
PLAT	Couscous poulet	Rôti de porc sauce paprika Croc au fromage	Pâtes marguerites au saumon	Rôti de bœuf sauce tartare	Colin mariné huile d'olive citron
ACCOMPAGNEMENT	Semoule et légumes couscous	Haricots verts à l'échalotte	Salade verte vinaigrette	Carottes à la crème	Penne
PRODUIT LAITIER	Fromy Samos	Edam Mimolette	Coulommiers Carré de l'Est	Camembert Bûche mélange	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc + sucre
DESSERT	Fruit de saison	Beignet abricot	Gélifié vanille Gélifié chocolat	Compote de pommes Compote pommes abricots	Fruit de saison

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Zeynep Erbasi	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



Pêche responsable



Agriculture biologique



Label Rouge



Agriculture raisonnée

Ville de Montfermeil

SCOLAIRE

Menu de la Semaine du

15 avril 2019

au

19 avril 2019

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois:
Le Pamplemousse et Le Concombre

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI
Repas festif

VENDREDI

ENTREE	Salade mexicaine Betterave vinaigrette	Velouté de tomate au cumin	Salade grecque (tomates, olives noires, concombres, salade, vinaigrette) Betterave maïs	<i>Salade verte aux œufs</i>	Haricots verts vinaigrette Macédoine mayonnaise
PLAT	Sauté d'agneau jus au thym	Sauté de bœuf sauce estragon	Escalope de volaille sauce Normande	<i>Cheeseburger</i>	Brandade de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Macaroni	Haricots beurre	Pommes de terre vapeur cubes	<i>Pommes campagnardes</i>	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Brie Carré de l'Est	Vache qui rit Gouda	Velouté fruits	<i>Edam Tomme blanche</i>	Petit suisse + sucre Petit suisse aromatisé
DESSERT	Fruit de saison	Compote pommes framboises Compote pommes bananes	Fruit de saison	<i>Riz au lait</i>	Eclair au chocolat

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Zeynep Erbası	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



Pêche responsable



Agriculture biologique



Label Rouge



Agriculture raisonnée

Ville de Montfermeil

SCOLAIRE

Menu de la Semaine du

22 avril 2019

au

26 avril 2019

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois:
Le Pamplemousse et Le Concombre

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

ENTREE	Féié	Endives aux noix vinaigrette Coleslaw	Salade de chou rouge Salade Waldorf (céleri, pommes, noix, mayonnaise)	Tomate surimi Iceberg emmental	Concombres à la crème Carottes râpée persillées
PLAT		Rôti de dinde sauce curry	Pépité colin pané aux 3 céréales	Gigot jus au thym	Filet de lieu sauce beurre blanc
ACCOMPAGNEMENT		Haricots verts	Purée de patates douces	Petit pois carottes	Epinards à la crème/Pomme de terre
PRODUIT LAITIER		Saint Paulin Saint Nectaire	Edam Emmental	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Carré de l'Est Camembert
DESSERT		Mousse au chocolat	Compote de pêches Compote de fraises	Tarte Bourdaloue	Fruit de saison

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Zeynep Erbası	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. »

	1-avr. -19	2-avr. -19	3-avr. -19	4-avr. -19	5-avr. -19
Semaine 1	Macédoine vinaigrette Haricots verts vinaigrette	Velouté de légumes	Salade piémontaise Salade de blé	Céleri rémoulade Iceberg aux croûtons	Radis beurre <small>Ville de Montfermeil</small> Salade Farandole <small>(maïs, radis rouge, chou blanc, salade, vinaigrette)</small>
	Sauté d'agneau aux oignons	Rôti de veau sauce olives	Steak haché au jus	Poulet tandoori	Poisson pané + citron
	Coquillettes Brie Buche mélange	Purée de pommes de terre Petit suisse aromatisé Petit suisse + sucre	Julienne de légumes persillade Emmental Mimolette	Riz safrané Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Chou fleur sauce mornay Tomme blanche Cantal
	Fruit de saison	Salade aux deux pamplemousses	Crème dessert praliné Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison
	08-avr. -19	09-avr. -19	10-avr. -19	11-avr. -19	12-avr. -19
Semaine 2	Carottes râpées vinaigrette Tomates vinaigrette	Salade lentilles échalote Salade haricots verts maïs thon	Concombre ciboulette Endives aux croûtons	Taboulé de pâtes	Salade coleslaw Salade vitaminée <small>(pamplemousse, mandarine, salade)</small>
	Couscous poulet	Rôti de porc sauce paprika Croc fromage	Pâtes marguerites au saumon	Rôti de bœuf sauce tartare	Colin mariné huile d'olive citron
	Semoule et légumes couscous	Haricots verts à l'échalote	Salade verte vinaigrette	Carottes à la crème	Penne
	Fromy Samos	Edam Mimolette	Coulommiers Carré de l'Est Gélifié vanille Gélifié chocolat	Camembert Bûche mélange Compote de pommes Compote pommes abricots	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc + sucre
	Fruit de saison	Beignet abricot		Compote pommes abricots	Fruit de saison
15-avr. -19	16-avr. -19	17-avr. -19	18-avr. -19	19-avr. -19	
Semaine 3	Salade mexicaine Betterave vinaigrette	Velouté de tomate au cumin	Salade grecque <small>(tomates, olives noires, concombres, salade, vinaigrette)</small> Betterave maïs	Salade verte aux œufs	Haricots verts vinaigrette Macédoine mayonnaise
	Sauté d'agneau jus au thym	Sauté de bœuf sauce estragon	Escalope de volaille sauce Normande	Cheeseburger	Brandade de poisson
	Macaroni	Haricots beurrés	Pommes de terre vapeur cubes	Pommes campagnardes	Salade verte
	Brie Carré de l'Est	Vache qui rit Gouda	Velouté fruits	Edam Tomme blanche	Petit suisse + sucre Petit suisse aromatisé
	Fruit de saison	Compote pommes framboises Compote pommes bananes	Fruit de saison	Riz au lait	Eclair au chocolat
22-avr. -19	23-avr. -19	24-avr. -19	25-avr. -19	26-avr. -19	
Semaine 4	Férié	Endives aux noix vinaigrette Coleslaw	Salade de chou rouge Salade Waldorf <small>(céleri, pommes, noix, mayonnaise)</small>	Tomate surimi Iceberg emmental	Concombres à la crème Carottes râpée persillées
		Rôti de dinde sauce curry	Pépité colin pané aux 3 céréales	Gigot jus au thym	Filet de lieu sauce beurre blanc
		Haricots verts	Purée de patates douces	Petit pois carottes	Epinards à la crème/Pomme de terre
		Saint Paulin Saint Nectaire	Edam Emmental	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Carré de l'Est Camembert
		Mousse au chocolat	Compote de pêches Compote de fraises	Tarte Bourdaloue	Fruit de saison

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Zeynep Erbası	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. »