



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

25 février 2019

au

1 mars 2019

Bon  **appétit !**

Le fruit et le légume du mois: La Banane et Le Chou

 **LUNDI**

MARDI 

MERCREDI

JEUDI 

VENDREDI 

ENTREE	Carottes râpées vinaigrette Endives aux croûtons vinaigrette	Salade Coleslaw Salade Waldorf (pommes, céleri, noix, mayonnaise)	Betteraves vinaigrette Haricots verts vinaigrette	Velouté champignons	Salade iceberg maïs vinaigrette Radis beurre
PLAT	Escalope de volaille sauce crème	Omelette au fromage	Filet de lieu sauce Nantua	Rôti de veau sauce américaine	Filet de colin sauce dieppoise
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes basilic	Ratatouille/Pommes de terre	Riz pilaf	Courgettes à la provençale	Poêlée campagnarde
PRODUIT LAITIER	Gouda Emmental	Bûche mélange Brie	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc + sucre	Tomme blanche Pyrénée	Samos Fromy
DESSERT	Fruit de saison	Crème dessert caramel Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de poires Compote pommes abricots

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

4 mars 2019

au

8 mars 2019

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois: La Banane et Le Chou

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	Taboulé Piémontaise	Macédoine mayonnaise Chou fleur sauce cocktail	Céleri rémoulade Carottes râpées ciboulette	Endives aux noix Salade Andalouse (tomate, haricots verts, salade, vinaigrette)	Chou rouge aux pommes Tomates vinaigrette
PLAT	Rôti de veau au jus	Filet de poisson meunière	Sauté de veau sauce estragon	Sauté de bœuf sauce provençale	Filet de colin doré au beurre
ACCOMPAGNEMENT	Carottes vichy	Riz créole	Pommes vapeur quartier	Blé à la tomate	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Emmental Mimolette	Saint Paulin Edam	Petit suisse + sucre Petit suisse aromatisé	Carré de l'est Camembert	Yaourt nature + sucre Yaourt aux fruits
DESSERT	Compote pomme framboise Compote pomme cassis	Eclair vanille	Ile flottante	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

11 mars 2019

au

15 mars 2019

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois: La Banane et Le Chou



ENTREE	Velouté poireaux pommes de terre	Salade iceberg aux croûtons vinaigrette Salade arc en ciel (céleri, tomates, maïs, vinaigrette)	Concombres vinaigrette Salade iceberg surimi	Pizza	Velouté légumes
PLAT	Ravioli + râpé	Gigot crème d'ail	Cari de poulet	Rôti de bœuf mayonnaise	Hoki sauce moqueca
ACCOMPAGNEMENT	Salade verte + vinaigrette	Pommes de terre vapeur quartier	Semoule cannelle	Haricots verts champignons	Riz zembrocal
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes Carré frais	Petit suisse aromatisé Petit suisse + sucre	Gouda Saint Paulin	Fromage blanc + sucre Fromage blanc aromatisé	Fromy Petit moulé nature
DESSERT	Compote pomme banane Compote pommes	Fruit de saison	Liégeois vanille Liégeois chocolat	Fruit de saison	Moelleux au chocolat

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

18 mars 2019

au

22 mars 2019

Bon appétit !

Semaine des produits laitiers

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	Sardine + citron	Salade Suisse (salade, emmental, croûtons)	Carottes râpées Tomates ciboulette	Roulé au fromage	Chou blanc vinaigrette Carottes râpées vinaigrette
PLAT	Steak haché + ketchup	Sauté d'agneau à l'ail	Boulette de veau à l'italienne	Poulet rôti + jus	Filet de colin sauce crème
ACCOMPAGNEMENT	Chou fleur en gratin	Tortis	Bulgour	Flageolets/Haricots verts	Julienne de légumes persillade
PRODUIT LAITIER	Brie Coulommiers	Faisselle	Tomme grise Cantal	Edam Gouda	Fromage blanc au miel
DESSERT	Compote pomme banane Compote pommes fraises	Fruit de saison	Banane chocolat	Cheesecake	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

25 mars 2019

au

29 mars 2019

Bon **appétit !**

Le fruit et le légume du mois: La Banane et Le Chou

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	Saucisson à l'ail R : Œufs durs mayonnaise	Chou rouge aux pommes Concombre maïs	Velouté tomate	Tomates vinaigrette Endives pommes noix	Carottes vinaigrette Salade grecque (tomates, olives noires, concombres, salade, vinaigrette)
PLAT	Rôti de porc sauce forestière	Bolognaise au thon	Cordon bleu	Saucisse de Toulouse	Brandade de poisson
	Tarte tomates basilic			Filet de lieu sauce moutarde	
ACCOMPAGNEMENT	Carottes vichy	Macaroni	Haricots beurre persillés	Lentilles paysannes	Salade verte vinaigrette
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc + sucre	Pyrénée Tomme blanche	Gouda Saint Paulin	Carré frais Samos	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé
DESSERT	Fruit de saison	Muffin	Fruit de saison	Compote de pommes Compote pomme banane	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. »

	25-févr.-19	26-févr.-19	27-févr.-19	28-févr.-19	1-mars-19
Semaine 1	Carottes râpées vinaigrette Endives aux croûtons vinaigrette	Salade Coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise) Salade Waldorf (pommes, céleri, noix, mayonnaise)	Betteraves vinaigrette Haricots verts vinaigrette	Velouté champignons	Salade iceberg mais vinaigrette Radis beurre
	Escalope de volaille sauce crème	Omelette au fromage	Filet de lieu sauce Nantua	Rôti de veau sauce américaine	Filet de colin sauce dieppoise
	Coquillettes basilic	Ratatouille/Pommes de terre	Riz pilaf	Courgettes à la provençale	Poêlée campagnarde
	Gouda Emmental	Bûche mélange Brie	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc + sucre	Tomme blanche Pyrénée	Samos Fromy
	Fruit de saison	Crème dessert caramel Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de poires Compote pommes abricots
Semaine 2	04-mars-19	05-mars-19	06-mars-19	07-mars-19	08-mars-19
	Taboulé Piémontaise	Macédoine mayonnaise Chou fleur sauce cocktail	Céleri rémoulade Carottes râpées ciboulette	Endives aux noix Salade andalouse (tomates, haricots verts, salade, vinaigrette)	Chou rouge aux pommes Tomates vinaigrette
	Rôti de veau au jus	Filet de poisson meunière	Sauté de veau sauce estragon	Sauté de bœuf sauce provençale	Filet de colin doré au beurre
	Carottes vichy Emmental Mimolette	Riz créole Saint Paulin Edam	Pomme vapeur quartier Petit suisse + sucre Petit suisse aromatisé	Blé à la tomate Carré de l'est Camembert	Purée de brocolis Yaourt nature + sucre Yaourt aux fruits
	Compote pommes framboises Compote pommes cassis	Eclair vanille	Ile flottante	Fruit de saison	Fruit de saison
Semaine 3	11-mars-19	12-mars-19	13-mars-19	14-mars-19	15-mars-19
	Velouté poireaux pommes de terre	Salade iceberg aux croûtons vinaigrette Salade arc en ciel (céleri, tomates, pois, vinaigrette)	Concombres vinaigrette Salade iceberg surimi	Pizza	Velouté légumes
	Ravioli + râpée	Gigot crème d'ail	Cari de poulet	Rôti de bœuf mayonnaise	Hoki sauce moqueca
	Salade verte + vinaigrette Petit moulé ail et fines herbes Carré frais	Pommes de terre vapeur quartier Petit suisse aromatisé Petit suisse + sucre	Semoule cannelle Gouda Saint Paulin	Haricots verts champignons Fromage blanc + sucre Fromage blanc aromatisé	Riz zembrocal Fromy Petit moulé nature
	Compote pommes bananes Compote pommes	Fruit de saison	Liégeois vanille Liégeois chocolat	Fruit de saison	Moelleux au chocolat
Semaine 4	18-mars-19	19-mars-19	20-mars-19	21-mars-19	22-mars-19
	Sardine + citron	Salade Suisse (salade, emmental, croûtons)	Carottes râpées Tomates ciboulette	Roulé au fromage	Chou blanc vinaigrette Carottes râpées vinaigrette
	Steak haché + ketchup	Sauté d'agneau à l'ail	Boulette de veau à l'italienne	Poulet rôti + jus	Filet de colin sauce crème
	Chou fleur en gratin Brie Coulommiers	Tortis Faisselle	Boullgour Tomme grise Cantal	Flageolets/Haricots verts Edam Gouda	Julienne de légumes persillade Fromage blanc au miel
	Compote de pommes banane Compote pommes fraises	Fruit de saison	Banane chocolat	Cheesecake	Fruit de saison
Semaine 5	25-mars-19	26-mars-19	27-mars-19	28-mars-19	29-mars-19
	Saucisson à l'ail R : Œufs durs mayonnaise	Chou rouge aux pommes Concombre mais	Velouté tomate	Tomates vinaigrette Endives pommes noix	Carottes vinaigrette Salade grecque (tomates, olives noires, concombres, salade, vinaigrette)
	Rôti de porc sauce forestière	Bolognaise au thon	Cordon bleu	Saucisse de Toulouse Filet de lieu sauce moutarde	Brandade de poisson
	Tarte tomate basilic	Macaroni Pyrenees Tomme blanche	Haricots beurre persillés Gouda Saint Paulin	Lentilles paysannes Carré frais Samos	Salade verte vinaigrette Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé
	Carottes vichy Fromage blanc aromatisé Fromage blanc + sucre Fruit de saison	Muffin	Fruit de saison	Compote de pommes Compote pomme banane	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. »