



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



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

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. »