



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

3 septembre 2018

au 7 septembre 2018

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois: le Raisin et le Céleri

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	Tomates persillées vinaigrette Concombres vinaigrette	Taboulé Salade de riz niçois	Carotte/Mais Chou blanc aux pommes	Pastèque	Macédoine vinaigrette Chou fleur vinaigrette
PLAT	Poisson pané +citron 	Omelette au fromage	Cari d'agneau	Nuggets de poulet	Brandade 
ACCOMPAGNEMENT	Coquillette	Ratatouille/Pommes de terre	Riz madras	Courgettes sauce tomates	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Camembert Tomme blanche	Fromage blanc + coulis fruits rouges Fromage blanc + sucre	Edam Mimolette	Emmental Tomme grise	Petit moulé riche en calcium Saint Nectaire
DESSERT	Fruit de saison	Eclair chocolat	Fruit de saison	Gélifié chocolat Gélifié vanille	Compote de pêches Compote de pommes

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

10 septembre 2018

au 14 septembre 2018

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois: le Raisin et le Céleri

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	Céleri rémoulade Carottes râpées vinaigrette	Betteraves mimosa Haricots verts échalotte	Concombre vinaigrette Salade vertes aux croûtons	Melon	Chou blanc aux raisins Tomates ciboulette
PLAT	Filet poulet Tandoori	Rôti de veau au thym	Bolognaise au thon	Carbonade Flamande	Pépité de colin pané au trois céréales
ACCOMPAGNEMENT	Riz à l'indienne	Chou fleur à la crème	Macaroni + gruyère	Carotte miel cumin	Blé à la tomate sauce à part
PRODUIT LAITIER	Tomme noire Edam	Velouté aux fruits	Coulommiers Bûche mélange	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc + sucre	Petit suisse aromatisé Petit suisse sucré
DESSERT	Liégeois vanille Liégeois chocolat	Fruit de saison	Compote pommes fraises Compote de pêche	Fruit de saison	Moelleux au 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

17 septembre 2018

au 21 septembre 2018

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois: le Raisin et le Céleri

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	Pastèque	Piémontaise 70% Salade de lentilles 30%	Céleri rémoulade Tomates persillées	Salade farandole Concombres vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette Salade arc-en-ciel
PLAT	Rôti de dinde sauce forestière	Hoki sauce tomate	Rôti de bœuf mayonnaise	Boulette de veau sauce olives	Filet de colin doré au beurre
ACCOMPAGNEMENT	Purée céleri	Chou fleur béchamel	Duo courgettes en escabèche	Semoule cannelle/raisins	Tortis au pistou
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc + sucre Fromage blanc aromatisé	Fromage ail et fines herbes Fripon	Mimolette Saint Nectaire	Brie Camembert	Cantal Gouda
DESSERT	Fruit de saison	Compote pommes poires Cocktail de fruits	Tartes aux pommes	Fruit de saison	Crème dessert vanille Crème dessert 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

24 septembre 2018

au 28 septembre 2018

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois: le Raisin et le Céleri

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	Melon	Macédoine mayonnaise Chou fleur sauce cocktail	Pastèque	Salade iceberg maïs vinaigrette Carottes râpées à l'orange	Tomates basilic Chou rouge aux pommes vinaigrette
PLAT	Croque Monsieur de dinde	Rougail de saucisse Rougail de poisson	Pizza au fromage	Poulet Basquaise	Filet de hoki sauce brestoise
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée méridional	Riz pilaf	Salade verte	Pommes de terre vapeur	Haricots verts champignons
PRODUIT LAITIER	Samos Vache qui rit	Yaourt aromatisé Yaourt nature + sucre	Coulommiers Emmental	Gouda Saint-Paulin	Coulommier Brie
DESSERT	Compote de pommes biscuité Compote pommes bananes	Fruit de saison	Crème Mont Blanc praliné Crème Mont Blanc chocolat	Fruit de saison	Gâteau basque

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. »

	3-sept.-18	4-sept.-18	5-sept.-18	6-sept.-18	7-sept.-18
Semaine 1	Tomates persillées vinaigrette Concombres vinaigrette	Taboulé Salade de riz niçois	Carotte/Mais Chou blanc aux pommes	Pastèque	Macédoine vinaigrette Chou fleur vinaigrette
	Poisson pané +citron 	Omelette au fromage	Cari d'agneau	Nuggets de poulet	Brandade 
	Coquillette Camembert Tomme blanche Fruit de saison	Ratatouille/Pommes de terre Fromage blanc + coulis fruits rouges Fromage blanc + sucre Eclair chocolat	Riz madras Edam Mimolette Fruit de saison	Courgettes sauce tomates Emmental Tomme grise Gélibifié chocolat Gélibifié vanille	Salade verte Petit moulé riche en calcium Saint Nectaire Compote de pêches Compote de pommes
	10-sept.-18	11-sept.-18	12-sept.-18	13-sept.-18	14-sept.-18
	Céleri rémoulade  Carottes râpées vinaigrette	Betteraves mimosa Haricots verts échalotte	Concombre vinaigrette Salade vertes aux croûtons	Melon 	Chou blanc aux raisins Tomates ciboulette
	Filet poulet Tandoori 	Rôti de veau au thym	Bolognaise au thon	Carbonade Flamande	Pépité de colin pané au trois céréales
Riz à l'indienne	Chou fleur à la crème	Macaroni + gruyère	Carotte miel cumin	Blé à la tomate sauce à part	
Tomme noire Edam	Velouté aux fruits	Coulommiers Bûche mélange	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc + sucre	Petit suisse aromatisé Petit suisse sucré	
Liégeois vanille Liégeois chocolat	Fruit de saison	Compote pommes fraises Compote de pêche	Fruit de saison	Moelleux au chocolat	
Semaine 3	17-sept.-18	18-sept.-18	19-sept.-18	20-sept.-18	21-sept.-18
	Pastèque	Piémontaise 70% Salade de lentilles 30%	Céleri rémoulade Tomates persillées	Salade farandole Concombres vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette Salade arc-en-ciel
	Rôti de dinde sauce forestière	Hoki sauce tomate 	Rôti de bœuf mayonnaise	Boulette de veau sauce olives	Filet de colin doré au beurre 
	Purée céleri 	Chou fleur béchamel	Duo courgettes en escabèche	Semoule cannelle/raisins 	Tortis au pistou 
	Fromage blanc + sucre Fromage blanc aromatisé	Fromage ail et fines herbes Fripou	Mimolette Saint Nectaire	Brie  Camembert	Cantal Gouda
	Fruit de saison	Compote pommes poires Cocktail de fruits	Tartes aux pommes	Fruit de saison	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat
Semaine 4	24-sept.-18	25-sept.-18	26-sept.-18	27-sept.-18	28-sept.-18
	Melon	Macédoine mayonnaise Chou fleur sauce cocktail	Pastèque	Salade iceberg maïs vinaigrette Carottes râpées à l'orange	Tomates basilic Chou rouge aux pommes vinaigrette 
	Croque Monsieur de dinde	Rougail de saucisse  Rougail de poisson	Pizza au fromage	Poulet Basquaise	Filet de hoki sauce brestoise
	Poêlée méridional	Riz pilaf	Salade verte	Pommes de terre vapeur	Haricots verts champignons
	Samos Vache qui rit	Yaourt aromatisé Yaourt nature + sucre	Coulommiers Emmental	Gouda Saint-Paulin	Coulommier Brie
	Compote de pommes biscuité Compote pommes bananes	Fruit de saison	Crème Mont Blanc praliné Crème Mont Blanc chocolat	Fruit de saison	Gâteau basque

« 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. »