



Produit de saison



Club innovation



Agriculture biologique



Viande de porc français



Race à viande



Label Rouge



Agriculture raisonnée



Pêche responsable

VILLE DE MONTFERMEIL

SCOLAIRE

Bon appétit !

Menu de la Semaine du

29 octobre 2018

au

2 novembre 2018

Le fruit du mois: la Poire



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



Club innovation



Viande de porc français



Race à viande



Agriculture biologique

Label Rouge



Agriculture raisonnée



Pêche responsable

VILLE DE MONTFERMEIL

SCOLAIRE**Bon appétit !****Menu de la Semaine du****5 novembre 2018****au****9 novembre 2018****LUNDI****MARDI****MERCREDI****JEUDI****VENDREDI****Le fruit du mois: la Poire**

ENTREE	Potage Dubarry	Salade iceberg surimi Concombre persillés	Salade coleslaw Radis beurre	Potage du poilu	Salade Waldorf Macédoine vinaigrette
PLAT	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
ACCOMPAGNEMENT	Salade verte + vinaigrette	Giromonade	Choux fleurs béchamel	Légumes du pot	Coquillette
PRODUIT LAITIER	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
DESSERT	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



Club innovation



Viande de porc français



Race à viande

Agriculture biologique

Label Rouge



Agriculture raisonnée



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**

ENTREE	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)
PLAT	Rôti de boeuf sauce estragon	Sauté de veau au citron confit	Carbonade Flamande	Rôti de dinde sauce américaine	Brandade de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Carottes braisées	Semoule safrané	Riz pilaf	Haricots beurre à l'ail	
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc + sucre	Fromy Camembert	Petit moulé nature Brie	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Saint Paulin Edam
DESSERT	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



Club innovation



Viande de porc français



Race à viande

Agriculture biologique

Label Rouge



Agriculture raisonnée



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**

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



Club innovation



Viande de porc français



Race à viande



Agriculture biologique

Label Rouge



Agriculture raisonnée



Pêche responsable

VILLE DE MONTFERMEIL

SCOLAIRE

Bon appétit !

Menu de la Semaine du

26 novembre 2018

au 30 novembre 2018

Le fruit du mois: la Poire

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	Velouté légumes	Carottes râpées au citron Chou blanc vinaigrette	Tomates ciboulette Concombre vinaigrette	Salade piémontaise Riz niçois	Salade iceberg gouda Salade Waldorf
PLAT	Poulet Tandoori	Paupiette de veau sauce chasseur	Garniture saumon dès de Brebis	Rôti de porc au jus	Paëlla poisson
				Pané blé fromage épinard	
ACCOMPAGNEMENT	Semoule cannelle	Epinards à la crème	Macaroni	Courgettes en escabèche	Riz paëlla
PRODUIT LAITIER	Petit suisse nature + sucre Petit suisse aromatisé	Samos Saint Nectaire	Fromy Brie	Velouté fruits	Tomme noire Saint Paulin
DESSERT	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
Semaine 1	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
Semaine 2	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	Coquillette
	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
Semaine 3	Fruit de saison	Compote pommes fraises Compote pommes	Fruit de saison	Poire au caramel de la ration	Eclair vanille
	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 safrané	Riz pilaf	Haricots beurre à l'ail	
Semaine 4	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc + sucre	Fromy Camembert	Petit moulé nature Brie	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Saint Paulin Edam
	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Poires au sirop Abricots au sirop	Tarte aux pommes	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille
	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
Semaine 5	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 Pyrénée	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
	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
Semaine 5	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. »