

SCOLAIRE

Menu de la Semaine du

3 juin 2019

au

7 juin 2019

Bon  **appétit !**

Le légume du mois: La Fraise et La Tomate

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	Betteraves vinaigrette Haricots verts vinaigrette	Tomates basilic Salade iceberg + croûtons	Salade Marco Polo Piémontaise	Saucisson sec cornichons R: Œuf dur mayonnaise	Pastèque
PLAT	Ravioli + râpée	Cari de poulet	Poisson meunière + citron	Rôti de porc au thym Pané de blé fromage épinards	Filet de colin sauce Moqueca
ACCOMPAGNEMENT	Salade verte vinaigrette	Giromonade	Courgettes en escabèche	Printanière de légumes	Riz zembrocal
PRODUIT LAITIER	Emmental Mimolette	Petit moulé nature Demi sel	Petit suisse aromatisé Petit suisse + sucre	Edam Cantal	Tomme noire Saint Paulin
DESSERT	Compote pommes fraises Compote pommes	Ile Flottante	Fruit de saison	Fruit de saison	Gélifié vanille Gélifié chocolat

Directeur de la CC	Dététicienne	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. »

SCOLAIRE

Menu de la Semaine du 10 juin 2019 au 14 juin 2019

Bon appétit !

Le légume du mois: La Fraise et La Tomate

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

ENTREE	Férié	Salade andalouse Concombre maïs	Betteraves vinaigrette Salade lentilles échalote	Taboulé Salade piémontaise	Tomates à l'échalote Carottes râpées vinaigrette
PLAT		Brandade de poisson	Boulette de veau à l'orientale	Emincé de poulet sauce crème	Bolognaise de thon
ACCOMPAGNEMENT		Salade verte	Semoule cannelle	Poêlée villageoise	Penne + gruyère
PRODUIT LAITIER		Fromage blanc aromatisé Fromage blanc + sucre	Brie Camembert	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Tomme blanche Carré de l'Est
DESSERT		Moelleux chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème Mont Blanc chocolat Crème Mont Blanc praliné

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. »

SCOLAIRE

Menu de la Semaine du

17 juin 2019

21 juin 2019

Le légume du mois: La Fraise et La Tomate

Bon appétit !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	Salade de riz niçois Salade Marco Polo	Macédoine mayonnaise Chou fleur persillé	Tomates au surimi Concombres à la crème	Salade verte + emmental Salade vitaminée	Carottes râpées vinaigrette Céleri rémoulade
PLAT	Sauté d'agneau sauce provençale	Waterzooï de volaille	Croc fromage	Rôti de bœuf + mayonnaise	Poisson pané + ketchup
ACCOMPAGNEMENT	Jardinière de légumes	Pommes vapeur quartier	Poêlée campagnarde	Haricots verts à la persillade	Riz
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aromatisé Petit suisse + sucre	Carré de l'Est Saint Paulin	Bûche mi-chèvre Coulommiers	Fromage blanc + confiture de fraise Fromage blanc + sucre	Edam Emmental
DESSERT	Fruit de saison	Liégeois vanille Liégeois chocolat	Fruit de saison	Flan pâtissier	Compote pommes framboises Compote de pommes

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

Agriculture biologique



Label Rouge



Agriculture raisonnée



Pêche responsable

VILLE DE MONTFERMEIL

SCOLAIRE

Menu de la semaine du

24 juin 2019

au 28 juin 2019

Bon appétit !

Le légume du mois: La Fraise et La Tomate

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

ENTREE	Tomates vinaigrette Salade iceberg maïs	Taboulé Salade piémontaise	Concombre ciboulette Céleri rémoulade	Melon	Betteraves vinaigrette Haricots verts échalote
PLAT	Poulet tandoori	Normandin de veau	Carbonara de saumon	Pizza fromage	Filet de colin sauce aurore
ACCOMPAGNEMENT	Riz à l'indienne	Duo courgettes en persillade	Macaroni + gruyère	Salade verte vinaigrette	Semoule
PRODUIT LAITIER	Brie Bûche mi- chèvre	Tomme noire Saint Nectaire	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Vache Qui Rit Pyrénées	Activia Fraise
DESSERT	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Tarte Bourdaloue	Compote pommes fraises Compote pommes	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

Agriculture biologique



Label Rouge



Agriculture raisonnée



Pêche responsable

VILLE DE MONTFERMEIL

SCOLAIRE

Menu de la semaine du

1 juillet 2019

au 5 juillet 2019

Bon appétit !

Le légume du mois: La Fraise et La Tomate

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	Carottes vinaigrette Céleri rémoulade	Melon	Haricots verts / Maïs vinaigrette Betteraves / Maïs vinaigrette	Maquereaux à la tomate	Tomates vinaigrette Concombres ciboulette
PLAT	Escalope de volaille sauce crème	Omelette au fromage	Sauté de bœuf aux olives	Sauté de veau à l'orientale	Chili au thon
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes	Pommes de terre / Ratatouille	Petits pois Carottes	Semoule
PRODUIT LAITIER	Gouda Cantal	Tomme blanche Tomme noire	Mimolette Emmental	Yaourt aux fruits Yaourt nature + sucre	Petit suisse + sucre Petit suisse arôme
DESSERT	Compote pomme fraise Compote pommes	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Éclair 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. »

	03-juin-19	04-juin-19	05-juin-19	06-juin-19	07-juin-19
Semaine 1	Betteraves vinaigrette Haricots verts vinaigrette	Tomates basilic Salade iceberg + croûtons	Salade Marco Polo Piémontaise	Saucisson sec cornichons R: Œuf dur mayonnaise Rôti de porc au thym	Pastèque
	Ravioli + râpée	Cari de poulet	Poisson meunière + citron	Pané de blé fromage épinards	Filet de colin sauce Moqueca
	Salade verte vinaigrette	Giromnade	Courgettes en escabèche	Printanière de légumes	Riz zembrocal
	Emmental Mimolette	Petit moulé nature Demi sel	Petit suisse aromatisé Petit suisse + sucre	Edam Cantal	Tomme noire Saint Paulin Gélifié vanille
	Compote pommes fraises Compote pommes	Ile Flottante	Fruit de saison	Fruit de saison	Gélifié chocolat
Semaine 2	10-juin-19	11-juin-19	12-juin-19	13-juin-19	14-juin-19
	Férié	Salade andalouse Concombre maïs	Betteraves vinaigrette Salade lentilles échalote	Taboulé Salade piémontaise	Tomates à l'échalote Carottes râpées vinaigrette
		Brandade de poisson	Boulette de veau à l'orientale	Emincé de poulet sauce crème	Bolognaise de thon
		Salade verte Fromage blanc aromatisé Fromage blanc + sucre	Semoule cannelle Brie Camembert	Poêlée villageoise Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Penne + gruyère Tomme blanche Carré de l'Est
		Moelleux chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème Mont Blanc chocolat Crème Mont Blanc praliné
17-juin-19		18-juin-19	19-juin-19	20-juin-19	21-juin-19
Semaine 3	Salade de riz niçois Salade Marco Polo	Macédoine mayonnaise Chou fleur persillé	Tomates au surimi Concombres à la crème	Salade verte + emmental Salade vitaminée	Carottes râpées vinaigrette Céleri rémoulade
	Sauté d'agneau sauce provençale	Waterzooï de volaille	Croc fromage	Rôti de bœuf + mayonnaise	Poisson pané + ketchup
	Jardinière de légumes Petit suisse aromatisé Petit suisse + sucre	Pommes vapeur quartier Carré de l'Est Saint Paulin	Poêlée campagnarde Bûche mi-chèvre Coulommiers	Haricots verts à la persillade Fromage blanc + confiture de fraise	Riz Edam Emmental
	Fruit de saison	Liégeois vanille Liégeois chocolat	Fruit de saison	Flan pâtissier	Compote pommes framboises Compote de pommes
	24-juin-19	25-juin-19	26-juin-19	27-juin-19	28-juin-19
Semaine 4	Tomates vinaigrette Salade iceberg maïs	Taboulé Salade piémontaise	Concombre ciboulette Céleri rémoulade	Melon	Betteraves vinaigrette Haricots verts échalote
	Poulet tandoori	Normandin de veau	Carbonara de saumon	Pizza fromage	Filet de colin sauce aurore
	Riz à l'indienne Brie Bûche mi- chèvre Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	Duo courgettes en persillade Tomme noire Nectaire Fruit de saison	Macaroni + gruyère Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé Tarte Bourdaloue	Salade verte vinaigrette Vache Qui Rit Pyrénées Compote pommes fraises Compote pommes	Semoule Activia Fraise Fruit de saison
	01-juil.-19	02-juil.-19	03-juil.-19	04-juil.-19	05-juil.-19
	Semaine 5	Carottes vinaigrette Céleri rémoulade	Melon	Haricots verts / Maïs vinaigrette Betteraves / Maïs vinaigrette	Maquereaux à la tomate
Escalope de volaille sauce crème		Omelette au fromage	Sauté de bœuf aux olives	Sauté de veau à l'orientale	Chili au thon
Coquillettes		Pommes de terre / Ratatouille	Petits pois Carottes	Semoule
Gouda Cantal		Tomme blanche Tomme noire	Mimolette Emmental	Yaourt aux fruits Yaourt nature + sucre	Petit suisse + sucre Petit suisse arôme
Compote pomme fraise Compote pommes		Liégeois chocolat Liégeois vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Éclair 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. »