

**SCOLAIRE**

# Menu de la Semaine du 29 avril 2019 au 3 mai 2019

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois: Melon/Pastèque et Pommes de terre

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

<b>ENTREE</b>	Carottes râpées vinaigrette Tomates ciboulette	Melon	Férié	Salade iceberg Salade arc-en-ciel	Betteraves vinaigrette Chou fleur vinaigrette
<b>PLAT</b>	Chili au thon	Rôti de veau sauce estragon		Omelette au fromage	Brandade de poisson
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Riz	Ratatouille		Carottes vichy	Salade verte vinaigrette
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Tomme noire Gouda	Cantal Carré frais		Saint-Paulin Edam	Fromage blanc + sucre Fromage blanc aromatisé
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison	Liégeois chocolat Liégeois vanille		Eclair vanille	Fruit de saison

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

6 mai 2019

au

10 mai 2019

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois: Melon/Pastèque et  
Pommes de terre

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	Céleri rémoulade Coleslaw	Saucisson + cornichons R: Œuf dur mayonnaise	Férial	Pastèque	Tomates vinaigrette Concombres vinaigrette
	PLAT	Pizza mozzarella		Rôti de porc sauce curry	Gigot d'agneau + moutarde
Hoki sauce curry				Purée de pois cassé	
ACCOMPAGNEMENT	Salade verte	Haricots verts aux oignons		Camembert Brie	Velouté mixte
PRODUIT LAITIER	Coulommiers Tomme blanche	Mimolette Cantal		Crème dessert vanille Crème dessert praliné	Fruit de saison
DESSERT	Compote pommes abricots Compote de poires	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. »

**SCOLAIRE**

# Menu de la Semaine du

**13 mai 2019**

au

**17 mai 2019**

Bon  **appétit !**

Le fruit et le légume du mois: Melon/Pastèque et  
Pommes de terre

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

<b>ENTREE</b>	Crêpe au fromage Crêpe aux champignons	Tomates au surimi Chou rouge vinaigrette	Concombre vinaigrette Carottes maïs	Maquereaux à la tomate	Melon
<b>PLAT</b>	Pâte marguerite au saumon	Paupiette de veau Forestière	Cuisse de poulet au jus	Rôti de bœuf + moutarde	Yassa de colin
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Salade verte vinaigrette	Petits pois carottes	Courgettes en escabèche	Purée de légumes	Riz blanc
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage blanc + sucre Fromage blanc aromatisé	Vache qui rit Samos	Fromage Ail et Fines Herbes Fromy	Velouté Fruit	Coulommiers Bûche mélange
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison	Gélifié vanille Gélifié chocolat	Compote pommes cassis Abricots au sirop	Fruit de saison	Gâteau Basque

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. »

**SCOLAIRE** Menu de la Semaine du **20 mai 2019** au **24 mai 2019**

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois: Melon/Pastèque et Pommes de terre

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

<b>ENTREE</b>	Salade vitaminée Salade Waldorf	Macédoine vinaigrette Betteraves vinaigrette	Coleslaw Duo crudités	Pastèque	Tomates vinaigrette Concombres ciboulette vinaigrette
<b>PLAT</b>	Rôti de dinde au jus	Steak haché sauce tomate	Poisson pané + citron	Rôti de veau sauce olives	Filet de colin sauce crème
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Semoule	Coquillettes	Epinards à la crème	Poêlée méridionale	Pommes campagnardes
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Camembert Tomme blanche	Petit suisse aromatisé Petit suisse + sucre	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Tomme noire Cantal	Bûche mélange Carré de l'Est
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Compote pommes Compote pommes pêches

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



Agriculture biologique

Club innovation

Label Rouge



Viande de porc français

Agriculture raisonnée



Pêche responsable

SCOLAIRE

Menu de la Semaine du

27 mai 2019

au

31 mai 2019

VILLE DE MONTFERMEIL

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois: Melon/Pastèque et Pommes de terre

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<b>ENTREE</b>	Carottes râpée vinaigrette Céleri rémoulade	 Melon	Chou fleur mayonnaise Macédoine mayonnaise	Férié	Pizza au fromage
<b>PLAT</b>	Normandin de veau sauce forestière	Carbonara de dinde	Gigot jus au thym		Hoki sauce champignons
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Haricots verts à l'ail	Macaroni + gruyère	Pommes boulangères		Riz blanc
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Brie Petit moulé riche en calcium	Tomme grise Saint-Nectaire	Fromage blanc + sucre Fromage blanc aromatisé		Petit suisse + sucre Petit suisse aromatisé
<b>DESSERT</b>	Compote pommes fraises Compote de pommes	Muffin	 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. »

	29-avr.-19	30-avr.-19	1-mai-19	2-mai-19	3-mai-19
Semaine 1	Carottes râpées vinaigrette Tomates ciboulette	Melon	Féried	Betteraves vinaigrette Chou fleur vinaigrette	0
	Chili au thon	Rôti de veau sauce estragon		Omelette au fromage	Brandade de poisson
	Tomme noire Gouda	Ratatouille		Carottes vichy Saint-Paulin	Salade verte vinaigrette Fromage blanc + sucre
	Fruit de saison	Cantal frais Liégeois chocolat Liégeois vanille		Eclair vanille	Fromage blanc aromatisé Fruit de saison
Semaine 2	06-mai-19 Céleri rémoulade Coleslaw	07-mai-19 Saucisson + cornichons R: Œuf dur mayonnaise Rôti de porc sauce curry Hoki sauce curry	Féried	09-mai-19 Pastèque	10-mai-19 Tomates vinaigrette Concombres vinaigrette
	Pizza mozzarella	Haricots verts aux oignons		Gigot d'agneau + moutarde	Filet de colin dorée au beurre
	Salade verte Coulommiers	Mimolette		Purée de pois cassé Camembert	Coquillettes Velouté mixte
	Tomme blanche Compote pommes abricots Compote de poires	Fruit de saison		Brie Crème dessert vanille Crème dessert praliné	Fruit de saison
	13-mai-19 Crêpe au fromage Crêpe aux champignons	14-mai-19 Tomates au surimi Chou rouge vinaigrette		15-mai-19 Concombre vinaigrette Carottes maïs	16-mai-19 Maquereaux à la tomate
Semaine 3	Pâte marguerite au saumon	Paupiette de veau Forestière	Cuisse de poulet au jus	Rôti de bœuf + moutarde	Yassa de colin
	Salade verte vinaigrette Fromage blanc + sucre Fromage blanc aromatisé	Petits pois carottes Vache qui rit Samos Gélatifé vanille	Courgettes en escabèche Fromage Ail et Fines Herbes Fromy Compote pommes cassis	Petits pois carottes Velouté Fruit	Riz blanc Coulommiers Bûche mélange Gâteau Basque
	Fruit de saison	Gélatifé chocolat	Abricots au sirop	Fruit de saison	
	20-mai-19 Salade vitaminée Salade Waldorf	21-mai-19 Macédoine vinaigrette Betteraves vinaigrette	22-mai-19 Coleslaw Duo crudités	23-mai-19 Pastèque	24-mai-19 Tomates vinaigrette Concombres ciboulette
Semaine 4	Rôti de dinde au jus	Steak haché sauce tomate	Poisson pané + citron	Rôti de veau sauce olives	Filet de colin sauce crème
	Semoule Camembert Tomme blanche	Coquillettes Petit suisse aromatisé Petit suisse + sucre	Epinards à la crème Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Poêlée méridionale Tomme noire Cantal	Pommes campagnardes Bûche mélange Carré de l'Est Compote pommes Compote pommes pêches
	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Fruit de saison	
	27-mai-19 Carottes râpée vinaigrette Céleri rémoulade	28-mai-19 Melon	29-mai-19 Chou fleur mayonnaise Macédoine mayonnaise	30-mai-19 Féried	31-mai-19 Pizza au fromage
Semaine 5	Normandin de veau sauce forestière	Carbonara de dinde	Gigot jus au thym		Hoki sauce champignons
	Haricots verts à l'ail	Macaroni + gruyère	Pommes boulangères		Riz blanc
	Brie moulé riche en calcium Compote pommes fraises Compote de pommes	Tomme grise Saint-Nectaire	Fromage blanc + sucre Fromage blanc aromatisé		Petit suisse + sucre Petit suisse aromatisé
		Muffin	Fruit de saison		Fruit de saison

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osial	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. »