



Produit de saison

Agriculture biologique



Club innovation

Label Rouge



Viande de porc français

Agriculture raisonnée



Pêche responsable

VILLE DE MONTFERMEIL

SCOLAIRE

Menu de la Semaine du 5 août 2019

au 9 août 2019

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois: la Pêche et l'Épinard



ENTRÉE	Pastèque	Melon	Tomates ciboulette Concombre Mimosa	Sardine + citron	Macédoine mayonnaise Haricots verts échalote
PLAT	Sauté de bœuf sauce olives	Rôti de dinde sauce orientale	Poisson meunière	Normandin veau sauce charcutière	Pépité de poisson + ketchup
ACCOMPAGNEMENT	Rif pilaf	Semoule	Ratatouille	Purée	Carottes miel cumin
PRODUIT LAITIER	Gouda Edam	Coulommiers Saint-Paulin	Yaourt aux fruits Yaourt nature + sucre	Carré de l'Est Samos	Petit suisse nature + sucre Petit suisse aromatisé
DESSERT	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Gélifié chocolat Gélifié vanille	Tarte aux pommes	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2

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



Agriculture biologique



Label Rouge



Agriculture raisonnée



Pêche responsable

VILLE DE MONTFERMEIL

SCOLAIRE

Menu de la Semaine du

12 août 2019

au

16 août 2019

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois: la Pêche et l'Épinard

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Concombres vinaigrette Salade iceberg croûtons	Salade verte au maïs Carottes vinaigrette	Melon		Carottes râpées vinaigrette Tomates vinaigrette
PLAT	Bolognaise	Pizza aux légumes (tomates/courgettes)	Pané blé fromage épinards		Brandade de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Spaghetti + gruyère râpé	Salade verte vinaigrette	Penne sauce tomate	Férial	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Brie Camembert	Fromage blanc nature + sucre Fromage blanc aromatisé	Bûche mélange Vache qui rit		Emmental Cantal
DESSERT	Donuts	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Glace (petit pot vanille/fraise)		Gâteau pêches et fruit de la passion

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



Pêche responsable



Agriculture biologique



Label Rouge



Agriculture raisonnée

VILLE DE MONTFERMEIL

SCOLAIRE

Menu de la semaine du

19 août 2019

au

23 août 2019

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois: la Pêche et l'Épinard

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Macédoine vinaigrette Betteraves vinaigrette	Tomates échalote Choux rouge vinaigrette	Pastèque	Salade de riz Salade de pâtes	Salade Coleslaw Salade grecque
PLAT	Hoki sauce beurre blanc	Croque Monsieur volaille	Rôti de bœuf froid + ketchup	Escalope milanaise + citron	Filet de colin doré au beurre
ACCOMPAGNEMENT	Riz créole	Salade verte vinaigrette	Purée de légumes	Duo haricots verts haricots beurre	Épinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Saint-Paulin Tomme noire	Petit suisse aromatisé Petit suisse + sucre	Yaourt aux fruits Yaourt nature + sucre	Mimolette Edam	Samos Carré de l'Est
DESSERT	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Pêches au sirop Ananas au sirop	Compote pommes Compote de poires	Flan pâtissier

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

Menus après CM du 15
avril 2019

Cuisine centrale de Clichy-Sous-Bois



Agriculture biologique



Label Rouge



Agriculture raisonnée



Pêche responsable

VILLE DE MONTFERMEIL

SCOLAIRE

Menu de la semaine du

26 août 2019

au

30 août 2019

Bon
appétit !

Le fruit et le légume du mois: la Pêche et l'Épinard

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Taboulé Salade de riz niçois	Pizza au fromage	Melon	Salade iceberg maïs vinaigrette Salade vitaminée	Céleri rémoulade Tomates vinaigrette
PLAT	Cordon bleu	Paupiette de veau sauce moutarde	Carbonara de saumon	Steak haché + ketchup	Yassa de colin
ACCOMPAGNEMENT	Carottes persillées	Haricots verts échalotes	Macaroni + gruyère	Purée d'épinards	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc + sucre Fromage blanc aromatisé	Gouda Saint Paulin	Vache qui rit Samos	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Tomme noire Tomme grise
DESSERT	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Compote pommes abricots Compote pommes ananas	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Glace (petit pot vanille/chocolat)	Muffin

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. »

	05-août-19	06-août-19	07-août-19	08-août-19	09-août-19
Semaine 1	Pastèque	Melon	Tomates ciboulette Concombre Mimosa	Sardine + citron	Macédoine mayonnaise Haricots verts échalote
	Sauté de bœuf sauce olives	Rôti de dinde sauce orientale	Poisson meunière	Normandin veau sauce charcutière	Pépité de poisson + ketchup
	0	0	0	0	0
	Rif pilaf	Semoule	Ratatouille	Purée	Carottes miel cumin
	Gouda	Coulommiers	Yaourt aux fruits	Carré de l'Est	Petit suisse nature + sucre
	Edam	Saint-Paulin	Yaourt nature + sucre	Samos	Petit suisse aromatisé
	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Gélifié chocolat Gélifié vanille	Tarte aux pommes	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2
Semaine 2	12-août-19	13-août-19	14-août-19	15-août-19	16-août-19
	Concombres vinaigrette	Salade verte au maïs	Melon	0	Carottes râpées vinaigrette
	Salade iceberg croûtons	Carottes vinaigrette			Tomates vinaigrette
	Bolognaise	Pizza aux légumes (tomates/courgettes)	Pané blé fromage épinards	0	Brandade de poisson
	0	0	0	0	0
	Spaghetti + gruyère râpé	Salade verte vinaigrette	Penne sauce tomate	Férié	Salade verte
	Brie Camembert	Fromage blanc nature + sucre Fromage blanc aromatisé	Bûche mélange Vache qui rit	0	Emmental Cantal
Donuts	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Glace (petit pot vanille/fraise)	0	Gâteau pêches et fruit de la passion	
Semaine 3	19-août-19	20-août-19	21-août-19	22-août-19	23-août-19
	Macédoine vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Pastèque	Salade de riz	Salade Coleslaw
	Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette		Salade de pâtes	Salade grecque
	Hoki sauce beurre blanc	Croque Monsieur volaille	Rôti de bœuf froid + ketchup	Escalope milanaise + citron	Filet de colin doré au beurre
	0	0	0	0	0
	Riz créole	Salade verte vinaigrette	Purée de légumes	Duo haricots verts haricots beurre	Épinards à la crème
	Saint-Paulin Tomme noire	Petit suisse aromatisé Petit suisse + sucre	Yaourt aux fruits Yaourt nature + sucre	Mimolette Edam	Samos Carré de l'Est
Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Pêches au sirop Ananas au sirop	Compote pommes Compote de poires	Flan pâtissier	
Semaine 4	26-août-19	27-août-19	28-août-19	29-août-19	30-août-19
	Taboulé	Pizza au fromage	Melon	Salade iceberg mais vinaigrette	Céleri rémoulade
	Salade de riz niçois			Salade vitaminée	Tomates vinaigrette
	Cordon bleu	Paupiette de veau sauce moutarde	Carbonara de saumon	Steak haché + ketchup	Yassa de colin
	0	0	0	0	0
	Carottes persillées	Haricots verts échalotes	Macaroni + gruyère	Purée d'épinards	Riz créole
	Fromage blanc + sucre Fromage blanc aromatisé	Gouda Saint Paulin	Vache qui rit Samos	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Tomme noire Tomme grise
Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Compote pommes abricots Compote pommes ananas	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Glace (petit pot vanille/chocolat)	Muffin	

« 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. »