

Ville de Montfermeil

Semaine - du 02 au 06 novembre



PDJ	Yaourt nature Jus d'orange Barre muesli chocolat banane	Lait Fruit de saison Pain et beurre	Fromage blanc Jus de pomme Barre Bretonne	Lait Banane Pain et barre chocolat	Lait Compote gourde Briochette pépite de chocolat
SCOLAIRE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Poulet basquaise Petits pois Pointe de brie Camembert  Purée de pomme abricot BIO et sablé Purée de pomme banane BIO et sablé	 Gardiane de bœuf Pommes noisettes Edam Mimolette  Fruit de saison BIO au choix	 Potage potiron du chef et emmental râpé Poisson meunière et citron  burgerette, huile d'olives, tomate penne BIO  Fruit de saison BIO au choix	 **Menu végétarien** Céleri rémoulade Chou blanc sauce cocktail Légumes à l'orientale  Semoule BIO  Yaourt nature BIO et sucre Yaourt aromatisé vanille BIO	**Vendée Globe**  Parmentier de poisson à la carotte  Salade verte BIO Fromage frais aromatisé Fromages frais nature et sucre  Gâteau vendéen du chef
	Brownie Fromage blanc nature aromatisé Fruit	Baguette et confiture d'abricots Petit fromage frais et sucre Jus multivitaminé	Viennoiserie Lait demi écrémé Compote de pomme fraise allégée en sucre	Baguette et barre de chocolat Yaourt à boire aromatisé abricot Fruit	Galette géante Lait demi écrémé Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



viande charolaise



appellation d'Origine Protégée



issu de l'agriculture biologique



plat végétarien



poisson issu de pêche durable



plat du chef



Label Rouge



Ville de Montfermeil

Semaine du 09 au 13 novembre



PDJ	Lait Fruit de saison Pain et confiture	Petit fromage frais Jus multivitaminé Pain au lait		Yaourt nature Fruit de saison Barre muesli chocolat au lait	Lait Jus de pomme Pain et beurre
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SCOLAIRE	<p>Sauté de porc sauce tomate</p> <p>Sauté de dinde sauce tomate</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt aromatisé framboise BIO</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>au choix</p>	<p>**Menu végétarien**</p> <p>Salade iceberg et noix</p> <p>Salade iceberg et maïs</p> <p>Omelette BIO sauce basquaise</p> <p>Riz BIO</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Férié</p>	<p>Soupe de légumes racines du chef (carotte, céleri, navet) et emmental râpé</p> <p>Rôti de veau BIO sauce forestière</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>au choix</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Chou rouge émincé et dés de chèvre</p> <p>Pavé de merlu sauce armoricane</p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>Purée de pomme BIO et boudoir</p> <p>Purée de pomme pêche BIO et boudoir</p>
	<p>Gaufre poudrée</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Lait demi écrémé</p>	<p>Baguette et confiture de cerise</p> <p>Petit fromage frais et sucre</p> <p>Fruit</p>		<p>Muffin vanille pépites de chocolat</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Viennoiserie</p> <p>Fruit</p> <p>Lait demi écrémé</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



viande charolaise



plat végétarien



appellation d'Origine Protégée



poisson issu de pêche durable



issu de l'agriculture biologique



plat du chef



Label Rouge



Ville de Montfermeil

Semaine du 16 au 20 novembre



PDJ	Fromage blanc Jus de pomme Barre muesli chocolat banane	Lait Fruit de saison Pain et miel	Petit fromage frais Fruit de saison Galette géante	Lait Banane Céréales	Yaourt nature Jus multivitaminé Pain et beurre
SCOLAIRE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Betteraves rouge BIO Haricots verts BIO, échalote vgte huile d'olive  Bœuf bourguignon Carottes au jus et pommes de terre Lacté nappé caramel Lacté vanille	 Chipolatas de porc Chipolatas de volaille Lentilles mijotées BIO Fromage blanc et sucre Fromage frais aromatisé  Fruit de saison Bio au choix	 Rôti de dinde sauce au curry  Riz BIO Samos Fourme d'Ambert AOP Fruit de saison BIO au choix	 **Menu végétarien**  Taboulé BIO Pennes BIO au curcuma et dés de mimolette Nuggets de blé Chou fleur et pommes de terre sauce blanche en gratin Fruit de saison au choix	Coleslaw Achard de légumes (carotte, chou blanc, HV)  Colin sauce citron Purée de courgette BIO à l'huile d'olive et emmental râpé  Cake coco et chocolat du chef
	Cake breton en barre Yaourt aromatisé Fruit	Baguette et confiture de fraises Lait chocolaté Compote de pêches allégée en sucre	Galette géante Petit fromage frais et sucre Jus de pommes	Baguette et miel Fromage blanc et sucre Jus d'orange	Muffin tout chocolat Lait demi écrémé Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



viande charolaise



appellation d'Origine Protégée



issu de l'agriculture biologique



plat végétarien



poisson issu de pêche durable



plat du chef



Label Rouge

Ville de Montfermeil

Semaine du 23 au 27 novembre



PDJ	Lait Fruit de saison Muffin vanille pépite de chocolat	Fromage blanc Jus de pomme Pain et miel	Lait Jus d'orange Barre muesli chocolat banane	Yaourt nature brassé Fruit de saison Gaufre poudrée	Lait Banane Pain et beurre
SCOLAIRE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage de carotte du chef et emmental râpé Braisé de dinde forestière Semoule BIO Fruit de saison au choix	Salade verte et noix Salade verte et maïs Rôti de bœuf au jus et ketchup Petit pois Yaourt aromatisé BIO Yaourt nature BIO et sucre	Carotte râpée BIO Chou blanc BIO et dés de chèvre Filet de hoki sauce citron Purée de butternut BIO Liégeois chocolat Liégeois vanille	**Menu végétarien** Gratin de pommes de terre, épinard et fromage à raclette Salade verte Fromage frais aromatisé Fromage blanc et sucre Fruit de saison BIO au choix	Chou rouge et thon vinaigrette au cidre Chou chinois Dés de poisson sauce blanquette Macaronis et fromage italien Purée de pomme et sablé Purée de pomme fraise et sablé
	Viennoiserie Petit fromage frais et sucre Jus de pomme	Baguette et beurre doux Lait chocolaté Fruit	Baguette et barre de chocolat Fromage blanc aromatisé Fruit	Fondant au chocolat Lait demi écrémé Compote de pomme allégée en sucre	Baguette et confiture de prunes Yaourt à boire aromatisé fraise Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



viande charolaise



appellation d'Origine Protégée



issu de l'agriculture biologique



plat végétarien



poisson issu de pêche durable



plat du chef



Label Rouge



Ville de Montfermeil

Semaine du 30 novembre au 04 décembre



PDJ	Yaourt nature Jus de pomme Pain et beurre	Lait Fruit de saison Gaufre poudrée	Fromage blanc Jus multivitaminé Pain au lait	Lait Banane Pain et confiture	Petit fromage frais Jus d'orange Barre muesli chocolat au lait
SCOLAIRE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade iceberg Pomelos et sucre Navarin d'agneau Brocolis sauce blanche et pommes de terre Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	**Menu végétarien** Fusilli potiron, carotte et mozzarella Salade verte Mimolette Edam Fruit de saison au choix	Dés de saumon sauce crème aneth Epinard au gratin Saint Nectaire AOP Tomme grise Fruit de saison BIO au choix	Rôti de dinde au jus Purée de patate douce Yaourt nature BIO et sucre Yaourt aromatisé BIO Moelleux chocolat betteraves du chef 	Potage de pois cassés du chef et emmental râpé Fricassé de thon sauce armoricaine Riz BIO Fruit de saison au choix
	Baguette et confiture de cerises Yaourt nature et sucre Fruit	Galette géante Fromage blanc aromatisé Jus d'orange	Viennoiserie Lait demi écrémé Compote de pêche allégée en sucre	Baguette et beurre doux Lait chocolaté Fruit	Gaufre poudrée Yaourt à boire aromatisé vanille Compote de pommes et abricots allégée en sucres

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



- viande charolaise
- plat végétarien
- appellation d'Origine Protégée
- poisson issu de pêche durable
- issu de l'agriculture biologique
- plat du chef
- Label Rouge

