

Ville de Montfermeil

Semaine du 05 au 09 avril

| PDJ | | Lait Compote gourde Pain et beurre | Fromage blanc Jus de pomme Barre Bretonne | Lait Banane Céréales | Lait Purée pomme ananas Pain et barre de chocolat | |
|----------|-------|--|--|---|---|--|
| | | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi | |
| SCOLAIRE | Férié | | Potage de poireaux du chef et emmental râpé  Sautée de dinde sauce esterel  Carottes BIO persillées  Cocktail de fruit au sirop Abricot au sirop | **Menu végétarien**  Galette de boulgour et pois chiches sauce tomate Brocolis BIO sauce blanche  Pont l'évêque AOP  Saint paulin Fruit de saison au choix | *La fête du printemps* Concombre BIO à la crème et dés d'emmental  Sauté d'agneau sauce brune  Haricots plats & flaquelets Cake poire chocolat du chef  | Salade iceberg, croutons Salade iceberg, maïs Poisson meunière et citron  Riz BIO  Lacté saveur vanille Lacté saveur chocolat |
| | | Baguette et confiture d'abricots Fromage blanc nature aromatisé Jus d'orange | Barre muesli chocolat banane Lait demi écrémé Compote de pommes et abricots alléaée en sucres | Baguette et barre de chocolat Yaourt à boire aromatisé abricot Fruit | Galette géante Lait chocolaté Fruit | |

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 12 au 16 avril



| PDJ | Lait | Petit suisse | Pain d'épice | Fromage blanc | Lait |
|----------|---|--|---|--|--|
| | Compote gourde | Purée pomme banane | Lait | Banane | Jus de pomme |
| | Pain et confiture | Briochette pépites de chocolat | Purée pomme poire | Barre muesli chocolat au lait | Pain et beurre |
| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
| SCOLAIRE | <p>Daube de bœuf provençale </p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Munster AOP </p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>au choix</p> | <p>**Menu végétarien** </p> <p>Salade de champignons sauce fromage blanc ciboulette</p> <p>Chou chinois vinaigrette</p> <p>Boulettes de falafels BIO </p> <p>sauce tomate</p> <p>Semoule BIO </p> <p>et ratatouille BIO </p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>Liégeois vanille</p> | <p>Coleslaw BIO </p> <p>Céleri BIO rémoulade </p> <p>Roti de dinde au jus </p> <p>Pommes de terre bougères</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> | <p>Salade de blé томатé et dés de mimolette</p> <p>Taboulé orge millet sarrasin et dés de mimolette</p> <p>Omelette BIO </p> <p>Haricots beurres à la tomate</p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>au choix</p> | <p>Colin sauce basilic </p> <p>Boulgour BIO </p> <p>Mimolette</p> <p>St Paulin</p> <p>Purée de pomme banane BIO et sablé </p> <p>Purée de pomme poire BIO et sablé </p> |
| | <p>Gaufre poudrée</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucres</p> | <p>Baguette et samos</p> <p>Lait demi écrémé</p> <p>Fruit</p> | <p>Pain au lait</p> <p>Lait demi écrémé</p> <p>Compote de pêche allégée en sucre</p> | <p>Muffin vanille pépites de chocolat</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus d'orange</p> | <p>Viennoiserie</p> <p>Petit suisse et sucre</p> <p>Fruit</p> |

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 19 au 23 avril



Vacances scolaires

| PDJ | Fromage blanc Jus d'orange Pain et barre de chocolat | Lait Banane Barre céréales chocolat banane | Petit suisse Jus de pomme Pain d'épice | Lait Jus multivitaminé Céréales | Yaourt nature Compote gourde Pain et beurre |
|----------|---|--|--|---|---|
| SCOLAIRE | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
| | **Menu végétarien**  Nuggets de blé Purée de pommes de terre Yaourt aromatisé Yaourt nature Fruit de saison BIO  au choix | Concombre BIO façon  tzatziki et dés d'emmental Carottes râpées BIO  vinaigrette citronnée et dés d'emmental Saute de porc  sauce romarin Sauté de dinde  sauce romarin Fondu de poireaux et pommes de terre Gâteau basque Tarte aux poires Bourdaloue | Merlu sauce curry  Semoule BIO  Gouda Montcadi croûte noire Fruit de saison au choix | Roti de veau BIO  aux herbes Carottes BIO  persillés Camembert Pointe de Brie Île flottante Mousse au chocolat | Salade de mâche, noix et dés de cantal AOP  Salade de mâche, croûton et dés de cantal AOP  Filet de saumon sauce citron Riz BIO semi-complet  Fruit de saison BIO  au choix |
| | Cake breton en barre Yaourt aromatisé Jus d'orange | Baguette et confiture de fraises Lait demi écrémé Fruit | Galette géante Petit suisse et sucre Jus de pomme | Baguette et miel Fromage blanc et sucre Fruit | Muffin tout chocolat Lait demi écrémé Compote de pêches allégée en sucre |

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 26 au 30 avril



Vacances scolaires

| PDJ | Lait | Fromage blanc | Lait | Yaourt nature brassé | Lait |
|----------|---|---|---|--|--|
| | Purée pomme abricot | Jus de pomme | Compote gourde | Jus d'orange | Banane |
| | Pain et miel | Barre muesli choco banane | Pain et kiri | Galette géante | Pain et beurre |
| SCOLAIRE | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
| | <p>Sauté de boeuf sauce chasseur </p> <p>Pommes de terre</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit de saison BIO  au choix</p> | <p>**Menu végétarien** </p> <p>Clafoutis de carottes, pommes de terre et mozzarella</p> <p>Salade verte</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Camembert</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Mousse au citron</p> | <p>Chou blanc BIO vinaigrette et dés d'emmental </p> <p>Céleri Bio rémoulade et dés d'emmental </p> <p>Boulette de mouton à la catalane</p> <p>Duo d'haricots verts et beurres à l'ail</p> <p>Cake chocolat framboise du chef </p> | <p>Rôti de porc au jus </p> <p>Rôti de dinde au jus </p> <p>Brocolis BIO sauce blanche </p> <p>Pont l'évêque AOP Emmental </p> <p>Fruit de saison BIO  au choix</p> | <p>Potage dubarry du chef </p> <p>Filet de colin pané </p> <p>Macaronis BIO et fromage italien </p> <p>Fruit de saison au choix</p> |
| | <p>Viennoiserie</p> <p>Petit suisse et sucre</p> <p>Jus de pomme</p> | <p>Baguette et beurre doux</p> <p>Lait chocolaté</p> <p>Fruit</p> | <p>Fondant au chocolat</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Fruit</p> | <p>Baguette et barre de chocolat</p> <p>Lait demi écrémé</p> <p>Fruit</p> | <p>Petit beurre</p> <p>Yaourt à boire aromatisé fraise</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</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

