Ville de Montfermeil

Semaine du 07 au 11 juin

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
PDJ	Yaourt nature Jus d'orange Etoile marbré	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
SCOLAIRE	Salade verte BIO noix et dés d'emmental Salade verte BIO maïs et dés d'emmental Sauté de bœuf sauce épices Carottes BIO au jus et coquillettes BIO Abricot au sirop Cocktail de fruits au sirop	**Menu végétarien** Omelette nature BIO Blé BIO sauce tomate Pont l'évêque AOP Tomme noire Fruit de saison BIO au choix	Steak haché de veau sauce tomate Galette de pois chiches et boulgour sauce tomate Duo de cougrettes et riz créole Fromage blanc aromatisé Fromage blanc nature et miel Fruit de saison BIO au choix	**Au revoir les grands** Dips de carottes sauce fromages et fines herbes Roti de dinde et ketchup de pomme du chef Salade de pommes de terre Mister Freeze	Melon BIO Pastèque BIO Pavé de merlu sauce bonne femme Purée d'épinards et pommes de terre BIO Liégeois chocolat Liégeois vanille
	Viennoiserie Lait demi écrémé Fruit	Pain d'épices Fromage blanc nature aromatisé Jus dorange	Baguette et confiture d'abricots Lait demi écremé Compote de pommes et abricots allégée 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

appellation d'Origine Protégée

issu de l'agriculture biologique

plat végétarien

poisson issu de pêche durable

plat du chef

Label Rouge

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Ville de Montfermeil

Semaine du 14 au 18 juin

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
PDJ	Lait Compote gourde Pain et confiture	Petit fromage frais et sucre Purée pomme banane Briochette pépites de chocolat	Pain d'épice Lait Purée pomme poire	Fromage blanc Banane Goûter fourré chocolat	Yaourt nature Jus de pomme Pain et beurre
SCOLAIRE	Filet de lieu sauce citron Riz BIO Munster AOP Montcadi croûte noire Fruit de saison au choix	Tarte au fromage Feuilleté au chèvre Sauté de veau BIO sauce provençale Haricots beurres Fruit de saison BIO au choix	Concombre BIO sauce tzatziki Carottes râpées BIO vinaigrette orange Escalope de dinde sauce herbes Navets et pommes de terres épicés Flan nappé caramel Lacté saveur chocolat	**Menu végétarien** Tomate vinaigrette Radis et beurre Pané moelleux gouda Brocoli BIO sauce blanche et emmental râpé Cake au citron et pavot du chef	Salade verte BIO croutonset dés d'emmental Salade verte BIO maïs et dés d'emmental Filet de colin sauce créole Fusilli BIO Purée de pomme poire BIO et boudoirs Purée de pomme abricot BIO et boudoirs
	Gaufre poudrée Yaourt nature et sucre Jus de raisin	Baguette et samos Lait demi écrémé Fruit	Pain au lait Lait demi écremé Compote de pêche allégée en sucre	Muffin vanille pépites de chocolat Yaourt nature et sucre Jus d'orange	Viennoiserie 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 21 au 25 juin

PDJ	Fromage blanc Jus d'orange Pain et barre de chocolat	Lait Compote de pomme allégée en sucres Etoile marbré	Yaourt à boire aromatisé vanille Jus de pomme Pain d'épice	Lait Compote gourde Céréales	Yaourt nature Jus multivitaminé Pain et beurre
SCOLAIRE	**Lundi**	**Mardi**	**Mercredi**	**Jeudi**	**Vendredi**
		Menu végétarien Céleri râpé BIO rémoulade Chou blanc BIO vinaigrette		Pastèque Melon	Salade grecque (tomate, concombre, brebis, olive) Pousse d'épinard vinaigrette et dés d'emmental
	Sauté de porc sauce vallée d'Auge Sauté de dinde sauce vallée d'auge Haricots verts persillés et pommes de terre	Boulgour BIO sauce ratatouille et lentilles corails	Gigot d'agneau au jus	Poulet rôti sauce basquaise Riz BIO et fromage italien	Fish Burger Potatoes et sauce tartare
	Carré de l'est Pointe de Brie		Carottes au jus et coquillettes Comté AOP Gouda		
	Fruit de saison BIO au choix	Crème dessert chocolat locale	Fruit de saison au choix	Pèche au sirop Poire au sirop	Mister Freeze
	Cake breton en barre Yaourt aromatisé Jus de pomme	Baguette et confiture de fraises Lait demi écrémé Fruit	Galette géante Petit suisse et sucre Jus d'orange	Baguette et miel Lait demi écrémé 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 28 juin au 02 juillet

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
PDJ	Lait Purée pomme abricot Pain et miel	Fromage blanc Jus de pomme Goûter fourré chocolat	Lait Compote gourde Pain et kiri	Yaourt nature brassé Jus d'orange Galette géante	Lait Banane Pain et beurre
SCOLAIRE	Salade verte BIO noix et dés de mimolette Salade verte BIO croûtons et dés de mimolette Pavé de merlu sauce estragon Purée de courgettes et pommes de terre Purée de peche et sablé retz Purée de pomme fraise et sablé retz	Sauté de bœuf sauce marengo Brocolis BIO persillés et blé BIO Camembert Tomme blanche Fruit de saison BIO au choix	Carottes râpées vinaigrette ciboulette et dés d'emmental Concombre à la crème paprika et dés de mimolette Roti de dinde au jus Haricots blancs coco sauce tomate Cocktail de fruits au sirop Abricot au sirop	**Menu végétarien** Fusillis BIO aux légumes du sud Salade verte BIO Cantal AOP Port salut Fruit de saison au choix	Tomate vinaigrette au miel Radis et beurre Dés de poissons sauce blanquette Riz BIO aux petits légumes Gâteau coco et chocolat du chef
	Viennoiserie Lait chocolaté Fruit	Baguette et beurre doux Petit fromage frais et sucre Jus d'orange	Fondant au chocolat Fromage blanc aromatisé Fruit	Baguette et barre de chocolat Yaourt à boire aromatisé fraise Compote de pomme allégée en sucre	Petit beurre Lait demi écrémé 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

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE