

Ville de Montfermeil

Semaine du 05/07/2021 au 09/07/2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Baguette Beurre Lait Purée de pomme et ananas	Etoile marbrée au chocolat Yaourt nature et sucre Purée de pomme et fraise			
Menu végétarien  *** Nuggets de blé et ketchup Haricots vert BIO persillés Et riz BIO  *** Saint Nectaire AOP  Edam *** Fruit de saison Au choix	Céleri râpé BIO aux pommes vinaigrette  Coleslaw rouge (carottes râpées BIO et chou rouge BIO)  *** Steak haché de boeuf CHAR  sauce catalane Purée de pommes de terre *** Flan vanille nappé au caramel Lacté au chocolat	*** Rôti de veau BIO  sauce forestière Blé BIO  *** Pointe de Brie BIO  Camembert BIO  *** Fruit de saison BIO  au choix	Courgettes râpées vinaigrette Et dés d'emmental Champignons émincés sauce fromage blanc ciboulette Et dés d'emmental *** Emincé de dinde LR  sauce tandoori Carottes BIO persillées et semoule BIO  *** Glace M.Freeze	*** Merlu sauce créole PDU  Minis penne *** Saint Paulin Bleu d'Auvergne AOP  *** Fruit de saison Au choix
Muffin au chocolat Fromage frais aromatisé Jus de pomme	Croissant Lait Fruit de saison	Pain au chocolat Petit fromage frais et sucre Jus d'orange	Madeleine Lait Fruit de saison	Baguette et Confiture Abricot Yaourt à boire saveur fraise Purée de pomme

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Viande Charolaise



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Poisson issu d'une pêche durable



Plat végétarien



Plat du chef

Ville de Montfermeil

Semaine du 12/07/2021 au 16/07/2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates mozza vinaigrette à l'huile d'olive Tomates mimosa vinaigrette *** Sauté de boeuf CHAR  sauce hongroise Choux fleurs BIO  et pommes de terre *** *** Crème dessert à la vanille Crème dessert au caramel	**Menu végétarien**  ***  Cake BIO à la tomate, feta & graines de courges  Salade verte *** Comté AOP  Cantal AOP  *** Fruit de saison BIO  au choix	Férié	Chou blanc BIO aux pommes et raisins secs vinaigrette et dés de mimolette  Concombre BIO et Vinaigrette à la tomate et dés de mimolette  *** Rôti de dinde LR  sauce suprême Epinards branches BIO  à la crème *** *** Cake aux pêches et menthe du chef 	*** Filet de colin PDU  aux légumes d'été Boulgour BIO  aux épices *** Tomme blanche Bûchette *** Fruit de saison BIO  au choix
Croissant Yaourt aromatisé Fruit de saison	Etoile marbrée au chocolat Lait Purée de pomme et banane		Gaufre au sucre Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Pain au chocolat Lait Purée de pomme

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Viande Charolaise



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Poisson issu d'une pêche durable



Plat végétarien



Plat du chef

Ville de Montfermeil

Semaine du 19/07/2021 au 23/07/2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien  Pastèque BIO  Melon BIO  *** Omelette BIO  sauce basquaise Semoule BIO  & légumes couscous *** *** Liégeois saveur vanille sur lit de caramel Liégeois saveur chocolat	*** Colin d'alaska PDU  sauce aux agrumes Blé BIO  *** Coulommiers Pointe de brie *** Fruit de saison BIO  au choix	Céleri BIO rémoulade  Chou rouge BIO  vinaigrette à la framboise *** Jambon blanc LR  Jambon de dinde LR  Salade de pommes de terre *** *** Lacté au chocolat Lacté à la vanille	*** Sauté d'agneau LR  sauce paprika Carottes BIO persillées  Et lentilles locales BIO *** Fourme d'Ambert AOP  Emmental *** Fruit de saison Au choix	Tomates BIO au maïs vinaigrette Et dés de cantal AOP Tomate BIO à la vinaigrette au miel et des de cantal AOP   *** Dés de poisson PDU  sauce paëlla (avec crustacés) Riz BIO paëlla  *** *** Glace M.Freeze
Pain au chocolat Petit fromage frais et sucre Fruit de saison	Barre bretonne Yaourt à boire saveur vanille Purée de pomme et banane	Baguette et Miel Yaourt aromatisé Fruit de saison	Croissant Fromage blanc nature et sucre Jus de raisin	Muffin vanille aux pépites de chocolat Briquette de lait fraise Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Viande Charolaise



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Poisson issu d'une pêche durable



Plat végétarien



Plat du chef

Ville de Montfermeil

Semaine du 26/07/2021 au 30/07/2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Chou Chinois vinaigrette	**Menu végétarien**  Carottes râpées BIO  vinaigrette à l'orange et dés d'emmental		Salade verte vinaigrette à la mangue
	Pousses d'épinards vinaigrette	Concombre BIO  sauce bulgare et dés d'emmental		Salade verte aux croûtons vinaigrette
*** Sauté de porc LR  sauce Esterel	*** Poulet rôti LR au jus 	***	*** Rôti de boeuf CHAR  sauce au thym	*** Poisson pané (colin alaska) PDU et citron 
Sauté de dinde LR  Sauce Esterel		Moussaka au soja		
Courgettes BIO  à la provençale et semoule BIO 	Fusillis BIO 		Pommes noisette	Purée de légumes variés
*** Munster AOP 	***	***	*** Camembert	***
Gouda ***	***	***	Tomme blanche ***	***
Fruit de saison BIO  au choix	Crème dessert locale saveur chocolat 	Gateau à la patate douce 	Fruit de saison BIO  au choix	Île flottante Liégeois saveur chocolat
Madeleine Fromage frais aromatisé Jus d'orange	Pain au chocolat Lait Fruit de saison	Baguette et confiture de prune Petit fromage frais et sucre Fruit de saison	Fondant au chocolat Lait Purée de pomme et abricot	Croissant Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Viande Charolaise



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Poisson issu d'une pêche durable



Plat végétarien



Plat du chef



Ville de Montfermeil

Semaine du 02/08/2021 au 06/08/2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
*** Saumonette PDU  sauce ciboulette Brocolis BIO sauce blanche & pomme de terre  *** Pointe de brie Carré *** Fruit de saison BIO  au choix Etoile marbrée au chocolat Yaourt à boire saveur fraise Purée de pomme et ananas	Courgettes râpées vinaigrette crémeuse à la ciboulette Champignons vinaigrette crémeuse à la ciboulette *** Boeuf mode CHAR  Blé BIO  *** *** Flan vanille nappé au caramel Lacté au chocolat Baguette et miel Yaourt aromatisé Fruit de saison	*** Rôti de dinde LR  sauce au romarin Jardinière de légumes et pommes de terre *** Cantal AOP  Edam *** Fruit de saison BIO  au choix Croissant Fromage blanc nature et sucre Jus d'orange	**Menu végétarien**  Carotte râpée vinaigrette au citron Et dés de mimolette Emincés de radis vinaigrette Et dés de mimolette *** Fusillis BIO au chèvre et légumes (recette végétarienne)  *** *** Glace M.Freeze Pain au chocolat Lait Fruit de saison	*** Merlu PDU  sauce noix de coco Riz BIO  *** Yaourt aromatisé à la fraise de la ferme de Sigy LCL  *** Fruit de saison Au choix Pain au lait Yaourt à boire arôme abricot Purée de pomme

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Viande Charolaise



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Poisson issu d'une pêche durable



Plat végétarien



Plat du chef

Ville de Montfermeil

Semaine du 09/08/2021 au 13/08/2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon BIO  Pastèque BIO  *** Escalope de dinde LR  sauce niçoise Purée Crécy (carottes et pdt) *** *** Crème dessert à la vanille Crème dessert saveur chocolat	**Menu végétarien**  *** Pané moelleux gouda Epinards branches BIO  A la crème et riz BIO *** Pont l'Evêque AOP  Tomme grise *** Fruit de saison BIO  au choix	Concombre vinaigrette au chèvre Chou chinois vinaigrette *** Steak haché de boeuf CHAR  sauce poivrade Coquillettes BIO  Et emmental râpé *** *** Purée de pomme-banane BIO  Et Sablé de Retz Purée de pomme-abricot BIO  Et Sablé de Retz Pain au chocolat Lait Fruit de saison	Salade coleslaw BIO  (carottes râpées et chou blanc) et dés de cantal AOP  Céleri BIO rémoulade  Et dés de cantal AOP  *** Sauté de veau BIO  sauce marengo Haricots vert BIO persillés  *** *** Tarte mangue coco  Pain d'épices Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	*** Filet de colin PDU  aux légumes d'été Boulgour *** Tomme blanche Bûchette *** Fruit de saison Au choix Baguette Kiri Purée de pomme et banane

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Viande Charolaise



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Poisson issu d'une pêche durable



Plat végétarien



Plat du chef

Ville de Montfermeil

Semaine du 16/08/2021 au 20/08/2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates vinaigrette au basilic Salade verte aux croûtons vinaigrette *** Tajine de dinde LR  au miel et citron Semoule & légumes couscous *** *** Liégeois saveur chocolat Liégeois saveur vanille sur lit de caramel	*** Riz BIO  niçois au thon (plat froid) *** Pointe de brie Coulommiers *** Fruit de saison BIO  au choix	Céleri râpé BIO  aux pommes vinaigrette et dés d'emmental Coleslaw rouge BIO (carottes râpées BIO et chou rouge BIO) et dés d'emmental *** Rôti de boeuf CHAR  froid au jus Pomme boulangère *** *** Glace M.Freeze	**Menu végétarien**  *** Omelette nature BIO  Brocolis BIO sauce blanche Et Coquillettes BIO  *** Comté AOP  Edam *** Fruit de saison Au choix	Salade verte au maïs vinaigrette Tomates vinaigrette à la ciboulette *** Dés de poisson PDU  sauce armoricaine Purée de courgette et pommes de terre BIO  *** *** Lacté à la vanille Lacté au chocolat
Muffin vanille aux pépites de chocolat Yaourt aromatisé Fruit de saison	Croissant Fromage blanc nature et sucre Jus d'orange	Galette géante pur beurre Briquette de lait chocolaté Fruit de saison	Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus de raisin	Pain au chocolat Lait Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Viande Charolaise



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Poisson issu d'une pêche durable



Plat végétarien



Plat du chef

Ville de Montfermeil

Semaine du 23/08/2021 au 27/08/2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien  *** Galette de boulgour et pois chiche et sauce tomate Blé BIO  Aux petits légumes *** Camembert Carré *** Fruit de saison BIO  au choix	Concombres BIO vinaigrette  Chou blanc BIO  et raisins secs BIO vinaigrette *** Colombo de porc LR  Colombo de dinde LR  Carottes BIO persillées  et pommes de terre *** *** Crème dessert saveur chocolat Crème dessert à la vanille	*** Steak haché de veau LR  sauce brune Minis penne *** Cantal AOP  Tomme grise *** Fruit de saison BIO  au choix	Carottes râpées BIO vinaigrette  Et dés de mimolette  Chou rouge BIO vinaigrette à la framboise Et dés de mimolette *** Gigot d'agneau froid LR et  dosette de mayonnaise Salade Azur (Haricots verts, tomates et maïs) *** *** Gâteau au yaourt 	Pastèque Melon jaune *** Merlu PDU  sauce oseille Riz BIO  Et fromage italien *** *** Purée de pomme et pêche BIO  et boudoirs Purée de pomme-poire BIO  et boudoirs
Gaufre au sucre Briquette de lait fraise Purée de poire	Pain au chocolat Lait Fruit de saison	Baguette et miel Petit fromage frais et sucre Jus multifruit	Croissant Briquette de lait chocolaté Fruit de saison	Fondant au chocolat Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Viande Charolaise



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Poisson issu d'une pêche durable



Plat végétarien



Plat du chef

Ville de Montfermeil

Semaine du 30/08/2021 au 03/09/2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Baguette et confiture de prune Yaourt à boire saveur vanille Purée de pomme et fraise	Céréales Lait Purée de pomme poire
*** Sauté de boeuf CHAR  sauce aux herbes Courgettes BIO  à la provençale et blé BIO *** Saint Nectaire AOP  Edam *** Fruit de saison BIO  au choix	Salade coleslaw BIO (carottes râpées et chou blanc) Et dés d'emmental Tomate vinaigrette Et dés d'emmental *** Poulet rôti LR  sauce curry Semoule BIO  *** *** Purée de pomme-abricot BIO  et Sablé de Retz Purée de pomme BIO  Et Sablé de Retz	Tomate vinaigrette miel et moutarde à l'ancienne Céleri BIO rémoulade  *** Roti de porc LR  sauce chasseur Roti de dinde LR  Sauce chasseur Purée de pomme de terre et petit pois *** *** Liégeois saveur chocolat Liégeois saveur vanille sur lit de caramel	**Menu végétarien**  *** Coquillettes BIO  sauce tomate aux lentilles façon bolognaise *** Tomme blanche Pointe de brie *** Fruit de saison au choix	Salade verte aux noix vinaigrette et dés de cantal AOP  Salade verte aux croûtons vinaigrette et dés de cantal AOP  *** Filet de colin PDU  sauce portugaise Boulgour *** *** Glace M.Freeze
Pain au chocolat Petit fromage frais et sucre Jus de raisin	Madeleine Lait Fruit de saison	Baguette et Confiture Abricot Yaourt à boire saveur fraise Fruit de saison	Muffin au chocolat Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Croissant Fromage frais aromatisé Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Viande Charolaise



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Poisson issu d'une pêche durable



Plat végétarien



Plat du chef