

Menus octobre 2025 ville de Montfermeil :

Déjeuners et Goûters scolaires et centres de loisirs (mercredis et vacances scolaires)

Déjeuner lundi 6 octobre :

Paupiette de veau aux olives

Petits pois extra fin au jus

Carré BIO

Fruit de saison local (Ecoresponsable)

Goûter lundi 6 octobre :

Baguette

Petit moulé nature

Compote de pommes

Déjeuner mardi 7 octobre : repas végétarien

Concombres vinaigrette faite maison

Riz IGP et base chili (poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge, maïs, ketchup) fait maison

Yaourt nature BIO et sucre

Goûter mardi 7 octobre :

Pain au chocolat boulanger

Lait et chocolat en poudre

Fruit

Déjeuner mercredi 8 octobre :

Bœuf bourguignon Label Rouge

Purée de pommes de terre BIO

Gouda BIO

Smoothie mangue vanille fait maison

Goûter mercredi 8 octobre :

Baguette et confiture

Fromage frais nature et sucre

Fruit

Déjeuner jeudi 9 octobre :

Rôti de porc Label Rouge au jus

Substitut au sans porc : Rôti de dinde Label Rouge au jus

Curvi rigati BIO locales cuisinées maison

Saint Nectaire AOC

Banane Région Ultra Périphérique

Goûter jeudi 9 octobre :

Moelleux caramel beurre salé

Yaourt aromatisé

Jus mutifruits

Déjeuner vendredi 10 octobre :

Chou rouge BIO sauce enrobante à l'ail et dés de mimolette

Calamars à la romaine et sauce aïoli fait maison

Légumes aïoli (chou-fleur, carotte, pomme de terre, haricot vert) cuisinés maison

Moelleux coco mandarine fait maison

Goûter vendredi 10 octobre :

Pompon cacao

Lait

Fruit

Repas à thème toute la semaine : animation ILE DE FRANCE

Déjeuner lundi 13 octobre :

Salade de mâche et betteraves vinaigrette fait maison

Saucisse de volaille

Lentilles à la paysanne cuisinées maison

Mousse au chocolat

Goûter lundi 13 octobre :

Palets bretons

Lait et sirop de fraise

Compote pomme banane

Déjeuner mardi 14 octobre :

Potage velouté champignons BIO fait maison

Jambon de Paris Label Rouge

Substitut au sans porc : Jambon de poulet

Purée saint germain (Pois cassés) faite maison

Yaourt aromatisé BIO et local à la vanille

Goûter mardi 14 octobre :

Baguette

Fraidou

Jus de pommes

Déjeuner mercredi 15 octobre :

Steak de colin sauce citron

Mélange d'automne (panais, potiron, patate douce, butternut) fait maison et nouvelle recette

Brie

Compote pomme vanille label Haute valeur environnementale et gaufres parisiennes

Goûter mercredi 15 octobre :

Croissant boulanger

Fromage frais aux fruits

Fruit

Déjeuner jeudi 16 octobre :

Rosette et cornichons

Substitut au sans porc : Roulade de volaille et cornichons

Rôti de veau et crème de champignons faite maison

Coquillettes locales et carottes à l'ail cuisinées maison et emmental râpé

Fruit de saison BIO

Goûter jeudi 16 octobre :

Baguette et pâte à tartiner

Lait

Fruit

Déjeuner vendredi 17 octobre : repas végétarien

Concombres à la crème ciboulette cuisinés maison

Omelette BIO sauce tomate

Riz IGP aux champignons cuisinés maison et emmental râpé

Paris Brest

Goûter vendredi 17 octobre :

Cake à la purée de coing maison

Yaourt nature et sucre

Jus multi fruits

Déjeuner lundi 20 octobre :

Potage aux courgettes fait maison et emmental râpé

Sauté de bœuf Label Rouge au curry cuisiné maison

Boulgour safrané BIO cuisiné maison

Fruit de saison local Ecoresponsable

Goûter lundi 20 octobre :

Gâteau marbré

Lait

Compote de pommes

Déjeuner mardi 21 octobre :

Concombres BIO vinaigrette faite maison et dés de brebis

Parmentier de colin au curcuma fait maison Plat DURABLE et nouvelle recette poisson MSC

Crème dessert à la vanille

Goûter mardi 21 octobre :

Baguette et barre de chocolat

Yaourt aromatisé

fruit

Déjeuner mercredi 22 octobre :

Crêpe au fromage

Cordon bleu

Haricots vert persillés et Riz

Ananas BIO

Goûter mercredi 22 octobre :

Madeleines longues

Fromage frais nature et sucre

Jus d'ananas

Déjeuner jeudi 23 octobre : repas végétarien

Bouchée végétarienne

Risoni et ketchup Nouvelle recette

Yaourt nature BIO et local et sucre

Banane Région Ultra Périphérique

Goûter 23 octobre :

Baguette

Pavé demi-sel

Compote pomme pêche

Déjeuner vendredi 24 octobre :

Céleri râpé mayonnaise cuisiné maison et dés de mimolette

Cubes de hoki pané et sauce blanche cuisinée maison (fromage blanc, ciboulette, jus de citron, poivre, mayonnaise)

Printanière de légumes

Gâteau amandes poire marron fait maison

Goûter vendredi 24 octobre :

Pain au lait boulanger

Lait

Fruit

Déjeuner lundi 27 octobre :

Cubes de saumon sauce oseille

Polenta crémeuse à la carotte fait maison

Cantal AOC

Fruit de saison BIO

Goûter lundi 27 octobre :

Rocher choco cacao

Lait

Compote de pommes

Déjeuner mardi 28 octobre :

Scarole et maïs vinaigrette moutarde à l'ancienne faite maison et dés d'emmental

Sauce romagnola faite maison (Viande hachée de bœuf, courgette, sauce tomate basilic)

Penne locale

Abricots au sirop et sablé de Retz

Goûter mardi 28 octobre :

Baguette et beurre

Fromage frais aux fruits

Fruit

Déjeuner mercredi 29 octobre :

Taboulé BIO cuisiné maison

Chipolatas

Substitut au sans porc : Emincé de poulet au jus Label Rouge

Petits pois au jus cuisiné maison

Yaourt aromatisé BIO et local à la vanille

Goûter mercredi 29 octobre :

Baguette

Fromage frais au sel de Guérande

Jus de pommes

Déjeuner jeudi 30 octobre :

Rôti de veau sauce estragon faite maison (oignon, mélange 3 légumes, crème, estragon)

Riz IGP cuisiné maison

Fromage frais aux fruits BIO

Fruit de saison local Ecoresponsable

Goûter jeudi 30 octobre :

Pain au chocolat boulanger

Lait

Fruit

Déjeuner vendredi 31 octobre : Repas à thème Halloween et repas végétarien

Œuf dur sauce cocktail faite maison

Sticks végétariens et ketchup

Potiron BIO béchamel au cheddar fait maison

Cake aux pralines roses fait maison et topping fraise

Goûter vendredi 31 octobre :

Baguette et confiture

Yaourt nature et sucre

Fruit

Menus novembre 2025 ville de Montfermeil :

Déjeuners scolaires et centres de loisirs (mercredis et vacances scolaires)

Déjeuner lundi 3 novembre :

Burger de bœuf au jus

Haricots beurre sauce tomate et blé BIO cuisinés maison

Pont l'évêque AOP

Fruit de saison local Ecoresponsable

Goûter lundi 3 novembre

Baguette et pâte à tartiner

Fromage frais nature et sucre

Jus de raisin

Déjeuner mardi 4 novembre :

Salade iceberg et croutons vinaigrette à l'ancienne faite maison

Cubes de colin sauce citron cuisiné maison

Coquillettes aux petits légumes (carotte, navet, petit pois, haricot vert) cuisinés maison

Mousse au chocolat

Goûter mardi 4 novembre :

Croissant boulanger

Yaourt aromatisé

Fruit

Déjeuner mercredi 5 novembre : Repas végétarien

Potage au potimarron BIO fait maison

Croq veggie à la tomate

Chou-fleur moutarde coco cuisiné maison (bouillon de légumes, lait de coco, moutarde)

Fromage frais aux fruits BIO

Goûter mercredi 5 novembre :

Fourrandise à la fraise

Lait

Compote pomme ananas

Déjeuner jeudi 6 novembre :

Poulet rôti Label Rouge

Semoule BIO et Légumes couscous cuisinés maison

Yaourt brassé à la vanille BIO et local

Banane Région Ultra Périphérique

Goûter jeudi 6 novembre :

Baguette

Croq lait

Jus multi fruits

Déjeuner vendredi 7 novembre :

Carottes râpées BIO vinaigrette échalote faite maison

Calamar à la romaine et sauce curry

Pommes de terre et épinards béchamel fait maison et emmental râpé

Moelleux garniture pomme poire fait maison et nouvelle recette

Goûter vendredi 7 novembre :

Barre bretonne

Lait et sirop de fraise

Fruit

Déjeuner lundi 10 novembre : repas végétarien

Salade coleslaw

Gratin campagnard fait maison (pommes de terre, lentilles, crème, curry) et emmental râpé

Fruit de saison local Ecoresponsable

Goûter lundi 10 novembre :

Baguette

Petit moulé nature

Jus multi fruits

Déjeuner et goûter mardi 11 novembre :

Jour Férié

Déjeuner mercredi 12 novembre :

Sauté de porc sauce charcutière cuisiné maison (tomate, cornichon, moutarde, vinaigre)

Substitut au sans porc : Sauté de dinde Label Rouge sauce charcutière cuisiné maison

Carottes Vichy cuisinées maison et certification environnementale niveau 2

Edam BIO

Gâteau marbré

Goûter mercredi 12 novembre :

Pain au lait boulanger

Fromage frais aux fruits

Jus de pommes

Déjeuner jeudi 13 novembre :

Potage poireaux pommes de terre BIO fait maison et emmental râpé

Rôti de bœuf Label Rouge et jus fait maison

Chou-fleur béchamel cuisiné maison

Compote pomme vanille label Haute valeur environnementale et cigarettes russes

Goûter jeudi 13 novembre :

Moelleux au caramel beurre salé

Lait

Fruit

Déjeuner vendredi 14 novembre :

Lasagnes au saumon

Salade verte

Saint Nectaire AOC

Fruit de saison BIO

Goûter vendredi 14 novembre :

Baguette et confiture

Yaourt nature et sucre

Compote pomme abricot

Déjeuner lundi 17 novembre :

Potage parmentier fait maison

Nuggets de poulet et ketchup

Potimarron BIO béchamel cuisiné maison

Fromage frais aux fruits BIO

Goûter lundi 17 novembre :

Baguette

Pavé demi-sel

Jus multi fruits

Déjeuner mardi 18 novembre : repas végétarien

Samoussas aux légumes

Riz lentilles coco et égrené curry indien BIO cuisinés maison et nouvelle recette

Informations complémentaires du plat principal : égrené végétal, lentilles corail, lait de coco, épices tandoori, épices garam massala, tomate

Liégeois vanille

Goûter mardi 18 novembre :

Croissant boulanger

Lait et chocolat en poudre

Fruit

Mercredi 19 novembre :

Sauté de bœuf Label Rouge sauce ratatouille

Haricots verts extra fins BIO à la tomate cuisinés maison et blé

Cantal AOC

Banane Région Ultra Périphérique

Jeudi 20 novembre : repas animation Auvergne

Chou blanc râpé, noix et œuf et vinaigrette

Tartiflette au bleu cuisiné maison

Substitut au sans porc : Tartiflette de dinde au bleu

Fromage blanc et coulis de myrtilles fait maison

Vendredi 21 novembre :

Carottes râpées maison et vinaigrette agrumes fait maison

Colin à la napolitaine (tomates, poivrons, champignons)

Gnocchetti BIO locales cuisinés maison et emmental râpé

Cocktail de fruits au sirop et galette Saint Michel

Lundi 24 novembre :

Céleri sauce cocktail faite maison et nouvelle recette

Jambon de Paris Label Rouge

Substitut au sans porc : Jambon de poulet

Riz pilaf BIO à la tomate

Fromage frais nature et sucre

Mardi 25 novembre :

Parmentier de poisson thym citron cuisiné maison et Plat DURABLE poisson MSC
Nouvelle recette

Camembert

Compote pomme pêche label Haute valeur environnementale et cigarettes russes

Mercredi 26 novembre : repas végétarien

Omelette BIO

Petits pois à la paysanne cuisinés maison

Yaourt aromatisé BIO et local à la vanille

Gaufre pâtissière

Jeudi 27 novembre :

Rôti de veau sauce marengo cuisiné maison

Carottes Vichy et Blé BIO cuisinés maison certification environnementale niveau 2

Cantal AOC

Banane Région Ultra Périphérique

Vendredi 28 novembre :

Potage de légumes BIO fait maison et emmental

Moules sauce crème cuisinées maison

Pommes rissolées

Cake au yaourt vanille fait maison

Goûter 28 novembre :

Cake pomme cannelle

Yaourt nature et sucre

Compote pomme banane

