

Menus décembre 2025 ville de Montfermeil :

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

Déjeuner lundi 01/12 :

Cordon bleu

Haricots verts à l'ail et pommes cubes à l'ail cuisinés maison

Yaourt nature BIO et local et sucre

Fruit de saison BIO

Goûter lundi 01/12 :

Baguette

Pavé demi-sel

Jus multi fruits

Déjeuner mardi 02/12 : repas végétarien

Potage pommes de terre poireaux fait maison

Dahl de pois cassés et riz IGP (brunoise de carottes jaunes et oranges, pois cassés, cumin, curry, abricots secs, menthe) cuisiné maison et emmental râpé

Compote pomme vanille label haute valeur environnementale

Goûter mardi 02/12 :

Fourrandise au chocolat

Lait commerce équitable et sirop de fraise

Fruit

Déjeuner mercredi 03/12 :

Carottes râpées maison BIO vinaigrette miel colombo fait maison

Steak de colin sauce normande cuisiné maison (champignon, ail, oignon, carottes, crème)

Purée au potiron fait maison

Liégeois chocolat

Goûter 03/12 :

Baguette et confiture

Yaourt aromatisé

Fruit

Déjeuner jeudi 04/12 :

Rôti de veau sauce orloff cuisiné maison (crème, champignon, oignon, emmental râpé)

Lentilles à la paysanne cuisiné maison

Cantal AOC

Fruit de saison BIO

Goûter 04/12 :

Petit moelleux au citron

Lait commerce équitable

Compote pomme banane

Déjeuner vendredi 05/12 :

Calamar à la romaine et sauce fraîcheur cuisiné maison

Epinards et pommes de terre béchamel cuisiné maison

Fromage frais aux fruits BIO

Tarte abricotine

Goûter vendredi 05/12 :

Pain au chocolat boulanger local

Yaourt nature et sucre

Fruit

Déjeuner lundi 08/12 :

Cœur de frisée et maïs vinaigrette

Limande meunière

Riz IGP à la tomate cuisiné maison

Dessert lacté à la vanille

Goûter lundi 08/12 :

Baguette et confiture

Yaourt nature et sucre

Fruit

Déjeuner 09/12 :

Carbonade de bœuf Label Rouge et circuit court cuisiné maison (cassonade, pain d'épices, ciboulette, carottes)

Carottes à l'ail certification environnementale niveau 2

Camembert BIO

Fruit de saison BIO

Goûter 09/12 :

Croissant boulanger local

Lait commerce équitable

Jus d'ananas

Déjeuner 10/12 :

Salade coleslaw rouge cuisiné maison (carottes et chou rouge râpé mayonnaise)

Boulettes d'agneau sauce orientale cuisiné maison (épice paëlla, cannelle, tomate, raisin pruneau et abricot secs)

Boulgour safrané cuisiné maison

Fromage frais nature et sucre

Goûter 09/12 :

Pompon cacao

Lait commerce équitable

Compote pomme banane

Déjeuner 10/12 : Repas à thème ALSACE

Potage Essaü (lentilles) cuisiné maison et emmental râpé

Choucroute cuisinée maison (saucisse de francfort et saucisson à l'ail)

Substitut sans porc : Choucroute de volaille cuisinée maison

Moelleux cannelle : Nouvelle recette Elior

Goûter 10/12 :

Gaufre au sucre

Fromage frais aux fruits

Fruit

Déjeuner 12/12 : Repas Végétarien

Gratin campagnard cuisiné maison

Yaourt brassé BIO à la banane

Fruit de saison BIO

Goûter 12/12 :

Baguette

Petit moulé nature (fromage)

Compote de pommes

Déjeuner 15/12 :

Salade iceberg et oignons frits vinaigrette caramel cuisiné maison

Hoki pané

Farfalles locales cuisinées maison et emmental râpé

Coupelle purée pomme abricot haute valeur environnementale

Goûter 15/12 :

Croissant

Yaourt aromatisé

Fruit

Déjeuner 16/12 : repas végétarien

Blé et base chili BIO cuisiné maison (tomate, haricots rouges, poivrons tricolores, oignons, carottes, ail)

Fromage frais aux fruits BIO

Ananas BIO

Goûter 16/12 :

Pain de mie et pâte à tartiner

Lait commerce équitable

Compote pomme fraise

Déjeuner 17/12 :

Potage Dubarry BIO cuisiné maison (au chou fleur) et dés de mimolette

Jambon de Paris Label Rouge

Substitut sans porc : Jambon de poulet

Purée de carottes cuisinée maison

Banane RUP (région ultra périphérique)

Goûter 17/12 :

Baguette et beurre

Fromage frais nature et sucre

Jus de pommes

Déjeuner 18/12 : repas de Noël

Pas encore validé

Goûter 18/12 :

Pain au lait boulanger local

Lait commerce équitable et chocolat en poudre

Fruit

Vendredi 19/12 :

Carottes râpées vinaigrette Antilles cuisinée maison (ananas, pamplemousse)

Pavé de merlu sauce beurre blanc cuisiné maison

Semoule BIO aux amandes cuisinée maison

Yaourt nature local et BIO et sucre

Goûter 19/12 :

Baguette

Fromage fondu Président

Jus multi fruits

Déjeuner lundi 22/12 :

Potage parmentier BIO cuisiné maison (pommes de terre, légumes potage, crème) et emmental râpé

Sauté de veau circuit court sauce forestière cuisiné maison (champignon, crème, herbes Provence)

Brocolis BIO cuisiné maison

Fruit de saison local (Ecoresponsable)

Goûter 22/12 :

Baguette et confiture

Fromage frais nature et sucre

Jus de raisin

Déjeuner mardi 23/12 :

Tarte au fromage

Limande meunière

Printanière de légumes BIO cuisinée maison (pomme de terre, carotte, petit pois, haricot vert)

Crème dessert chocolat

Goûter 23/12 :

Pompon cacao

Lait commerce équitable

Fruit

Déjeuner mercredi 24/12 :

Chicken wings

Purée façon Mont d'or cuisiné maison (purée et fromage râpé) : Nouvelle recette Elior

Moelleux au chocolat et crème anglaise

Goûter 24/12 :

Baguette

Fromage frais au sel de Guérande

Fruit

Jeudi 25/12 : jour férié

Déjeuner vendredi 26/12 : repas végétarien

Gâteau d'œufs BIO sauce tomate cuisiné maison

Gnocchetti BIO locales et circuit court

Yaourt aromatisé BIO et local à la vanille

Cake à la vanille fait maison

Goûter 26/12 :

Croissant boulanger local

Yaourt nature et sucre

Fruit

Déjeuner lundi 29/12 :

Potage de légumes BIO cuisiné maison (carotte, poireau, chou, céleri, petit pois, haricot vert, navet) et emmental râpé

Emincé de volaille BIO à la sauge cuisiné maison

Haricots beurre ciboulette certification environnementale niveau 2

Fruit de saison BIO

Goûter 29/12 :

Baguette et pâte à tartiner

Lait commerce équitable

Purée pomme abricot

Déjeuner mardi 30/12 : repas végétarien

Laitue iceberg et segments de pamplemousse vinaigrette cuisinée maison et dés de mimolette

Bouchées de blé

Lentilles et carottes BIO cuisinées maison

Compote pomme banane

Goûter 30/12 :

Paillolines

Yaourt nature et sucre

Fruit

Mercredi 31/12 :

Tartinable au thon faite maison (thon, fromage blanc, citron, ciboulette, échalote) et toasts

Penne au bœuf BIO crémeux et champignons cuisinés maison, plat durable, haute valeur environnementale et Nouvelle recette Elior et emmental râpé

Eclair au chocolat

Goûter 31/12 :

Baguette

Croc'lait (petit fromage fondu)

Jus de pommes

Jeudi 1^{er} janvier : jour férié

Vendredi 02/01 :

Carottes râpées maison BIO vinaigrette fait maison

Steak haché de saumon au beurre blanc cuisiné maison (crème, beurre, échalote)

Mélange d'automne cuisiné maison (courge butternut potiron panais patate douce) et emmental râpé

Cake pépites de chocolat fait maison

Goûter 02/01 :

Pain au chocolat boulanger local

Fromage frais nature et sucre

Fruit

Menus janvier 2026 ville de Montfermeil :

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

Lundi 05/01 : Repas végétarien

Pané de blé fromage épinards

Mélange de légumes cuisiné maison (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats cuisiné maison et quinoa cuisiné maison

Emmental BIO

Fruit de saison BIO

Goûter 05/01 :

Baguette et miel

Lait commerce équitable

Compote de pommes

Déjeuner mardi 06/01 :

Lasagnes au saumon et salade verte

Camembert BIO

Dessert lacté à la vanille

Goûter 06/01 :

Croissant boulanger local

Fromage frais aux fruits

Fruit

Déjeuner mercredi 07/01 :

Potage breton fait maison (haricots blancs et tomate)

Sauté de porc BBC et circuit court sauce charcutière cuisiné maison (tomate, cornichon, moutarde, vinaigre de vin)

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

Potiron BIO au gratin cuisiné maison

Yaourt nature BIO et local et sucre

Goûter 07/01 :

Baguette

Fraidou (petit fromage)

Compote pomme ananas

Déjeuner 08/01 :

Rôti de bœuf Label Rouge et jus

Purée de pomme de terre carotte céleri cuisiné maison et nouvelle recette Elior

Fromage frais aux fruits BIO

Galette à la frangipane cuisiné maison

Goûter 08/01 :

Pain de mie et confiture

Lait commerce équitable

Fruit

Déjeuner 09/01 :

Salade buffalo vinaigrette fait maison (salade iceberg, haricots rouges, maïs) et dés de mimolette

Poissonnette

Riz façon paëlla BIO cuisiné maison

Fruit de saison BIO

Goûter 09/01 :

Moelleux caramel beurre salé

Yaourt nature et sucre

Jus multi fruits

Déjeuner 12/01 :

Salade de mâche et miettes de surimi vinaigrette fait maison

Sauté de bœuf Label Rouge sauce basquaise cuisiné maison (tomate, poivrons, oignons)

Printanière de légumes

Yaourt aromatisé BIO et local à la vanille

Goûter 12/01 :

Moelleux au citron

Lait commerce équitable

Fruit

Déjeuner 13/01 :

Cordon bleu

Carottes à l'ail certification haute valeur environnementale et pommes vapeur cuisinés maison

Saint Paulin

Fruit de saison local haute valeur environnementale

Goûter 13/01 :

Baguette

Fromage frais au sel de Guérande

Jus de pommes

Déjeuner 14/01 : repas végétarien

Chou blanc râpé à la méditerranéenne cuisiné maison (mayonnaise huile d'olive épice paëlla basilic ail) et dés de mimolette

Emincé de pois sauce Amérique cuisiné maison (paprika, cumin, miel, oignon, ketchup, thym)

Haricots blancs à la tomate

Fruit de saison BIO

Goûter 14/01 :

Pain au lait boulanger local

Fromage frais nature et sucre

Fruit

Déjeuner 15/01 : repas à thème « La Savoie »

Crozets aux lardons cuisiné maison

Substitut au sans porc : crozets à la dinde cuisiné maison

Emmental BIO

Crème dessert à la myrtille cuisiné maison et nouvelle recette Elior

Goûter 15/01 :

Baguette et confiture

Yaourt aromatisé

Fruit

Déjeuner 16/01 :

Moules à la crème cuisiné maison

Pommes rissolées

Cantal AOC

Cake aux poires BIO fait maison

Goûter 16/01 :

Gaufre pâtissière

Lait commerce équitable

Compote pomme banane

Déjeuner 19/01 :

Salade de coquillettes à la parisienne cuisiné maison (tomate, maïs, basilic, échalote)

Emincé de poulet Label Rouge et circuit court cuisiné maison sauce curry

Haricots beurre ciboulette certification environnementale niveau 2

Yaourt aromatisé à la banane BIO

Goûter 19/01 :

Pain au lait

Lait commerce équitable et sirop de fraise

Purée pomme abricot

Déjeuner 20/01 : repas végétarien

Salade frisée et maïs vinaigrette fait maison

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

Mousse au chocolat

Goûter 20/01 :

Fourrandise au chocolat

Fromage frais aux fruits

Fruit

Déjeuner 21/01 :

Brandade de poisson, purée pommes de terre lentilles cuisiné maison, plat durable et nouvelle recette Elior et salade verte

Comté AOC

Fruit de saison BIO

Goûter 21/10 :

Baguette et pâte à tartiner

Yaourt nature et sucre

Jus d'ananas

Déjeuner 22/01 :

Rôti de bœuf Label Rouge et jus cuisiné maison

Semoule cuisinée maison

Edam BIO

Fruit de saison BIO

Goûter 22/01 :

Pain au chocolat boulanger local

Lait commerce équitable

Fruit

Déjeuner 23/01 :

Carottes râpées BIO et local vinaigrette agrume cuisinées maison et dés d'emmental

Calamar à la romaine et sauce fraîcheur cuisinée maison

Petits pois à la paysanne cuisinés maison

Gâteau au yaourt vanille fait maison et nouvelle recette Elior

Goûter 23/01 :

Baguette

Croq lait (petit fromage)

Compote de pommes

Déjeuner 26/01 :

Trio de crudités vinaigrette fait maison (carottes jaunes et oranges, navets râpés)

Sauté de veau Label Rouge sauce dijonnaise cuisiné maison (moutarde, oignon, crème, mélange 3 légumes)

Pommes campagnardes

Fromage frais aux fruits

Goûter 26/01 :

Pain au chocolat

Lait commerce équitable

Fruit

Déjeuner 27/01 :

Salade de pommes de terre BIO à l'échalote cuisiné maison et dés de mimolette

Nuggets de volaille et ketchup cuisiné maison

Printanière de légumes cuisinée maison

Fruit de saison BIO

Goûter 27/01 :

Croissant boulanger local

Fromage frais nature et sucre

Jus de pommes

Déjeuner 28/01 : repas végétarien

Gâteau d'œufs BIO sauce tomate BIO cuisiné maison

Potiron béchamel cuisiné maison

Saint Nectaire AOC

Banane Région Ultra Périphérique

Goûter 28/01 :

Madeleines longues

Lait commerce équitable

Compote pomme vanille

Déjeuner 29/01 :

Potage paysan BIO fait maison (poireau pomme de terre courgette, carotte)

Jambon de Paris Label Rouge

Substitut au sans porc : jambon de poulet

Coquillettes locales cuisinées maison et emmental râpé

Fruit de saison local haute valeur environnementale

Goûter 29/01 :

Fourrandise au chocolat

Yaourt aromatisé

Jus multi fruits

Déjeuner 30/01 :

Colin à la brésilienne (crème, concentré de tomate, oignon, citron vert, ail)

Carottes certification environnementale niveau 2 tomate sauge cuisinées maison et nouvelle recette Elior

Yaourt nature BIO et local et sucre

Eclair chocolat

Goûter 30/01 :

Baguette

Pavé demi-sel (petit fromage)

Fruit

Déjeuner 02/02 :

Salade de mâche et maïs vinaigrette fait maison et dés de mimolette

Cubes de saumon sauce aurore cuisiné maison

Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats cuisinés maison

Crêpe nature fait maison et coulis de chocolat

Goûter 02/02 :

Baguette et pâte à tartiner

Yaourt nature et sucre

Fruit

Déjeuner 03/02 :

Sauté de veau circuit court et cuisiné maison sauce blanquette

Riz IGP créole cuisiné maison

Cantal AOC

Fruit de saison local haute valeur environnementale

Goûter 03/02 :

Fourrandise à la fraise

Lait commerce équitable

Compote de pommes

Déjeuner 04/02 :

Hoki pané et citron

Epinards béchamel BIO et tortis locales cuisinés maison

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Fruit de saison BIO

Goûter 04/02 :

Baguette

Fromage fondu Président

Jus de raisins

Déjeuner 05/02 : repas à thème « Hautes-de-France »

Potage ardennais (endives crème) fait maison et emmental râpé

Sauté de poulet Label Rouge cuisiné maison sauce waterzoï (julienne de légumes, oignon poireaux ail crème)

Pommes vapeur

Tarte au sucre

Goûter 05/02 :

Pain de mie et confiture

Lait commerce équitable

Fruit

Déjeuner 06/02 : repas végétarien

Carottes râpées vinaigrette miel cuisiné maison

Semoule façon couscous BIO cuisiné maison (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)

Dessert lacté au chocolat

Goûter 06/02 :

Pain au lait boulanger local

Fromage frais aux fruits

Fruit

Déjeuner 09/02 :

Laitue iceberg et croûtons vinaigrette fait maison

Saucisse fumée sauce rougail cuisinée maison(tomate, ail, herbes de Provence, jus de citron, curcuma)

Substitut au sans porc : sauce de volaille sauce rougail cuisinée maison

Haricots blancs à la tomate

Mousse au chocolat

Goûter 09/02 :

Palets bretons

Lait commerce équitable

Fruit

Déjeuner 10/02 :

Nuggets de volaille

Chou-fleur sauce mornay BIO cuisiné maison (béchamel au fromage)

Fromage frais aux fruits BIO

Fruit de saison local haute valeur environnementale

Goûter 10/02 :

Baguette

Fraidou (petit fromage)

Jus multi fruits

Déjeuner 11/02 : repas végétarien

Hachi à l'égrené de pois cuisiné maison

Salade verte

Fromage fondu Président

Compote pomme vanille haute valeur environnementale

Goûter 11/02 :

Pompon cacao

Yaourt aromatisé

Fruit

Déjeuner 12/02 :

Carottes râpées vinaigrette agrumes cuisinées maison (orange, pamplemousse)

Rôti de bœuf Label Rouge et jus cuisiné maison

Curvi BIO locales cuisinés maison

Yaourt nature BIO et sucre

Goûter 12/02 :

Pain au chocolat boulanger local

Lait commerce équitable et sirop de fraise

Fruit

Déjeuner 13/02 :

Pavé de merlu sauce sétoise cuisiné maison (estragon, tomates, épice paëlla, carottes, mayonnaise)

Riz IGP et brunoise de légumes cuisiné maison (carotte, navet, poireau, céleri)

Saint Nectaire AOC

Doughnut

Goûter 13/02 :

Paillolines

Fromage frais nature et sucre

Compote pomme ananas

Déjeuner 16/02 : repas végétarien

Salade fanfare vinaigrette fait maison (frisée, chou chinois, chicorée rouge)

Boulgour à l'italienne cuisiné maison (Tomate, oignons, poivrons, lentilles, thym)

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Goûter 16/02 :

Paillolines

Lait commerce équitable et chocolat en poudre

Fruit

Déjeuner du 17/02 :

Steak de colin sauce oseille cuisinée maison

Pommes de terre et carottes cuisinées maison

Buchette mi-chèvre

Fruit de saison local haute valeur environnementale

Goûter 17/02 :

Baguette et pâte à tartiner noisette

Fromage frais aux fruits

Purée de pomme abricot

Déjeuner 18/02 :

Sauté de bœuf Label Rouge sauce marengo cuisiné maison (tomate, carotte, oignon, ail, champignon)

Haricots beurre à l'ail certification environnementale niveau 2

Cantal AOC

Fruit de saison BIO

Goûter 18/02 :

Barre bretonne

Lait commerce équitable

Jus d'ananas

Déjeuner 19/02 : repas à thème « Nouvel An Lunaire »

Emincé de poulet Label Rouge et circuit court sauce citronnelle cuisiné maison

Riz basmati BIO aux petits légumes BIO cuisinés maison

Fromage frais nature et coulis mangue abricot

Ananas frais

Goûter 19/02 :

Baguette

Pavé demi-sel (petit fromage)

Jus de pommes

Déjeuner 20/02 :

Salade croquante cuisinée maison (chou blancs, dés de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde)

Jambon de Paris Label Rouge

Substitut au sans porc : jambon de poulet

Potiron BIO béchamel au cheddar cuisiné maison

Quatre quart BIO à la vanille fait maison

Goûter 20/02 :

Croissant boulanger local

Yaourt nature et sucre

Fruit

Déjeuner 23/02 : repas végétarien

Bouchées de blé

Brocoli et pommes cube à l'ail cuisinés maison

Fromage fais aux fruits BIO

Fruit de saison local haute valeur environnementale

Goûter 23/02 :

Baguette et confiture

Lait commerce équitable

Compote de pommes

Déjeuner 24/02 :

Salade de mâche et maïs vinaigrette au piment d'Espelette fait maison

Chipolatas

Substitut au sans porc : saucisse de volaille

Lentilles BIO à la paysanne

Dessert lacté à la vanille

Goûter 24/02 :

Madeleines longues

Fromage frais nature et sucre

Fruit

Déjeuner 25/02 :

Potage aux épinards BIO fait maison et emmental râpé

Pilon de poulet Label Rouge et circuit court cuisiné maison sauce orientale (épices paëlla, cannelle, tomate, raisin, pruneau et abricot secs)

Semoule et légumes façon tajine cuisinés maison (carotte courgette céleri navet pois chiche poivron et sauce cannelle cumin raisin et abricot secs)

Banane Région Ultra Périphérique

Goûter 25/02 :

Pain au lait boulanger local

Lait commerce équitable et sirop de fraise

Compote pomme fraise

Déjeuner 26/02 :

Penne à la bolognaise fait maison haute valeur environnementale et plat durable

Yaourt nature BIO et sucre

Fruit de saison BIO

Goûter 26/02 :

Baguette

Petit moulé nature (petit fromage)

Jus multi fruits

Déjeuner 27/02 :

Colin au crumble de pain d'épices

Printanière de légumes cuisinée maison

Petit moulé ail et fines herbes

Cake miel cannelle fait maison

Goûter 27/02 :

Fourrandise au citron

Yaourt aromatisé

Fruit

Déjeuner 02/03 :

Potage au potiron fait maison et croûtons

Bouchées de colin pané au citron Nouvelle recette Elior

Aloo gobi cuisiné maison (Chou-fleur, oignons, curry)

Mousse au chocolat

Goûter 02/03 :

Baguette et miel

Yaourt nature et sucre

Jus de pommes

Déjeuner 03/03 : repas végétarien

Daïkon râpé (radis blanc) vinaigrette fait maison et dés de mimolette

Omelette BIO et sauce basquaise cuisinée maison (tomate, poivrons, oignons)

Riz IGP à la tomate cuisiné maison

Compote pomme vanille haute valeur environnementale

Goûter 03/03 :

Barre bretonne

Lait commerce équitable

Fruit

Déjeuner 04/03 :

Paupiette de veau sauce navarin cuisinées maison (oignon, ail, herbes de Provence, carottes, navets, concentré de tomate)

Petits pois extra fin au jus

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Banane Région Ultra Périphérique

Goûter 04/03 :

Baguette

Fromage frais au sel de Guérande

Jus d'ananas

Déjeuner 05/03 :

Rôti de porc Label Rouge au jus cuisiné maison

Substitut au sans porc : rôti de bœuf Label Rouge et jus cuisiné maison

Haricots verts persillés BIO cuisinés maison

Fromage frais nature et sucre

Fruit de saison local haute valeur environnementale

Goûter 05/03 :

Pain de mie et pâte à tartiner

Lait commerce équitable

Fruit

Déjeuner 06/03 :

Steak haché de cabillaud sauce lombarde cuisiné maison (tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)

Purée de pommes de terre BIO cuisinée maison

Saint Nectaire AOP

Cake spéculoos fait maison

Goûter 06/03 :

Pain au chocolat boulanger local

Fromage frais aux fruits

Compote pomme banane