

Menus Mars 2026 ville de Montfermeil :

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

Déjeuner lundi 09/03 : repas végétarien

Salade de mâche et croûtons vinaigrette

Dahl de lentilles corail BIO et riz IGP cuisiné maison (lentilles corail, pois chiches, oignon, sauce tomate, gingembre, curry, lait de coco)

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Goûter lundi 09/03 :

Baguette et confiture

Fromage fondu président

Fruit

Déjeuner mardi 10/03 :

Potage Esterel (potiron, haricots blancs) et emmental râpé

Paupiette de veau sauce pain d'épices

Tortis BIO

Fromage frais aromatisé

Goûter mardi 10/03 :

Pain au lait (boulanger)

Lait commerce équitable

Compote de pommes

Déjeuner mercredi 11/03 :

Friand au fromage

Parmentier de colin thym citron DURABLE pêche responsable cuisiner maison

Mousse au chocolat

Goûter 11/03 :

Fourrandise à la fraise

Yaourt aromatisé

jus multi fruits

Déjeuner jeudi 12/03 : Repas à thème Normandie

Escalope de poulet LR sauce camembert

Jeunes carottes et pommes vapeur

Pont l'évêque AOP

Tarte normande

Goûter 12/03 :

Baguette et barre de chocolat

Fromage frais nature et sucre

Fruit

Déjeuner vendredi 13/03 :

Céleri rémoulade

Merguez sauce orientale

Gratin de piperade (macaronis, poivrons, tomate, oignon) et emmental râpé

Fruit de saison BIO

Goûter vendredi 13/03 :

Cake pépites de chocolat cuisiné maison

Lait et sirop de fraise commerce équitable

Compote pomme ananas

Déjeuner lundi 16/03 :

Steak de colin sauce bourgogne (laurier, thym, ail, crème, petits légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate)

Pommes sautées

Saint Nectaire AOC

Fruit de saison local (Ecoresponsable haute valeur environnementale)

Goûter lundi 16/03 :

Moelleux citron

Fromage frais aromatisé

Compote pomme abricot

Déjeuner 17/03 : repas végétarien

Cœur de scarole et maïs vinaigrette

Hachis à l'égrené de pois cuisiné maison

Dessert lacté au chocolat

Goûter 17/03 :

Baguette et confiture

Lait commerce équitable

Fruit

Déjeuner 18/03 :

Chicken wings

Boulgour bio pilaf

Yaourt brassé BIO à la banane

Fruit de saison BIO

Goûter 18/03 :

Barre bretonne

Lait commerce équitable

Compote pomme

Déjeuner 19/03 :

Rôti de bœuf froid LR

Coquillettes BIO

Tomme croûte fleurie

Fruit de saison BIO

Goûter 19/03 :

Pain au chocolat (Boulangier)

Yaourt nature et sucre

Jus multi fruits

Déjeuner 20/03 :

Carottes râpés vinaigrette et dés de mimolette (cuisiné maison)

Limande meunière et citron Pêche responsable

Petit pois BIO à la paysanne

Beignet aux pommes

Goûter 20/03 :

Crêpe moelleuse sucrée

Fromage frais nature et sucre

Fruit

Déjeuner 23/03 :

Salade de mâche et croûtons vinaigrette miel

Saucisse fumée Knack de volaille

Haricots blancs à la tomate

Liégeois au chocolat

Goûter 23/03 :

Baguette et confiture

Lait commerce équitable

Compote pomme fraise

Déjeuner 24/03 :

Potage parmentier BIO et emmental râpé cuisiné maison

Sauté de dinde LR sauce marengo (tomate, carotte, oignon, ail, champignon)

Haricots verts à l'ail

Fruit de saison BIO

Goûter 24/03 :

Madeleines longues

Fromage frais nature et sucre

Jus de pommes

Déjeuner 25/03 :

Chili con carne cuisiné maison

Riz

Cantal AOC

Coupelle purée pomme abricot BIO et cigarette russes

Goûter 25/03 :

Pain au lait

Yaourt nature sucré

Compote pomme banane

Déjeuner 26/03 : repas végétarien

Gratin campagnard (Lentilles, pommes de terre, crème, curry) et emmental cuisiné maison

Fromage frais aromatisé BIO

Fruit de saison local (Ecoresponsable) haute valeur environnementale

Goûter 26/03 :

Croissant (Boulangier)

Lait écoresponsable

Fruit

Déjeuner 27/03 :

Céleri rémoulade et dés d'emmental cuisiné maison

Steak haché de cabillaud sauce aïoli (mayonnaise, huile d'olive, ail, épice paëlla) pêche responsable

Légumes aïoli BIO (pomme vapeur, carotte, chou-fleur, haricots verts)

Cake au pralin cuisiné maison

Goûter 27/03 :

Baguette et pâte à tartiner noisette

Yaourt aromatisé

Fruit

Déjeuner lundi 30/03 :

Cordon bleu

Petits pois à la lyonnaise et pommes cubes à l'ail

Saint Nectaire AOC

Fruit de saison BIO

Goûter 30/03 :

Baguette et confiture

Lait et sirop de grenadine

Coupelle purée pomme pêche

Déjeuner mardi 31/03 :

Chiffonnade de salade et dés de mimolette vinaigrette

Cubes de saumon sauce crème

Purée aux brocolis

Purée pomme abricot (coupelle) et sablés de Retz haute valeur environnementale

Goûter 31/03 :

Pain au lait (Boulangier)

Yaourt nature et sucre

Fruit

Menus avril 2026 Montfermeil

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

Déjeuner mercredi 01/04 : repas végétarien

Gâteau d'œufs BIO sauce basquaise BIO (ail, tomate, poivron, oignon) Purée façon Mont d'or cuisiné maison (purée et fromage râpé)

Blé safrané BIO

Yaourt aromatisé BIO à la vanille locale

Fruit de saison local haute valeur environnementale

Goûter 01/04 :

Paillolines

Lait éco responsable

Jus multi fruits

Déjeuner Jeudi 02/04 : repas à thème la Provence

Salade de riz BIO niçoise (haricots verts, tomate, olives) thon et dés de brebis cuisiné maison

Daube de bœuf provençale LR (champignon, olives, tomate, carotte, thym frais) cuisiné maison

Gratin du Sud (courgettes, tomates, crème, ail, basilic, emmental râpé)

Tarte abricotine

Goûter 02/04

Baguette

Pavé demi-sel

Fruit

Déjeuner vendredi 03/04 :

Concombres vinaigrette

Rôti de dinde LR à la sauge

Spirales BIO et locales et emmental râpé

Fruit de saison BIO

Goûter 03/04 :

Cake pépites chocolat orange

Fromage frais aromatisé commerce équitable

Compote de pommes

Déjeuner lundi 06/04 :

FERIE

Déjeuner mardi 07/04 :

Jambon de Paris LR *Jambon de poulet

Riz IGP et brunoise de légumes saveur soleil (aill, oignon, basilic)

Cantal AOC

Fruit de saison local (Ecoresponsable) haute valeur environnementale

Goûter 07/04 :

Croissant (Boulangier)

Fromage frais nature et sucre

Jus d'orange

Mercredi 08/04 :

Laitue de mâche et croûtons vinaigrette ambrée

Carbonade flamande LR

Pommes rissolées

Crème dessert vanille

Goûter 08/04 :

Fourrandise au chocolat

Lait et sirop de fraise

Compote pomme ananas

Déjeuner jeudi 09/04 : repas végétarien

Lasagnes ricotta épinards et salade verte

Yaourt nature BIO et sucre locale

Compote pomme pêche et cigarette russe

Goûter 09/04 :

Baguette

Fromage fondu

Fruit

Vendredi 10/04 :

Carottes râpées vinaigrette persil cuisiné maison

Colin poêlé pêche responsable

Boulgour aux petits légumes BIO

Donuts

Goûter 10/04 :

Barre bretonne

Yaourt aromatisé

Fruit

Déjeuner lundi 13/04 :

Cœur de scarole et croûtons vinaigrette

Saucisse de francfort *Knack de volaille

Chou-fleur et pommes de terre BIO sauce mornay

Fromage frais nature et sucre

Goûter 13/04 :

Palets bretons

Yaourt aromatisé

Fruit

Déjeuner mardi 14/04 : repas végétarien

Concombres vinaigrette

Semoule façon couscous (légumes couscous , tomate, raisins, pois chiche) cuisiné maison

Yaourt aromatisé BIO à la vanille locale

Goûter 14/04 :

Barre de céréales choco crunchy

Lait et sirop de fraise commerce équitable

Coupelle purée pomme pêche

Déjeuner 15/04 :

Parmentier de poisson polenta carotte (thym, crème, ail, oignon, maquereau, carotte) pêche responsable cuisiné maison plat durable

Edam Bio

Fruit de saison BIO

Goûter 15/04 :

Miel pop's

Lait commerce équitable

Compote de pommes

Déjeuner 16/04 : repas de paques

Iceberg, maïs, dés de mimolette et œufs durs vinaigrette à l'ancienne cuisiné maison

Boulette d'agneau sauce tomate

Flageolets à l'ail et persil

Riz IGP créole

Chou vanille et topping chocolat bet chocolat de pâques

Goûter 16/04 :

Pain au chocolat (Boulangier)

Fromage frais aromatisé

Fruit

Déjeuner 17/04 :

Betteraves et dés de brebis

Pizza au fromage salade verte

Fruit de saison BIO

Goûter 17/04 :

Cake aux poires BIO cuisiné maison

Yaourt nature et sucre

Jus de pomme

Déjeuner 20/04 :

Sauté de bœuf LR sauce olives

Courgettes à l'ail et pommes cubes à l'ail

Saint Nectaire AOC

Fruit de saison BIO

Goûter 20/04:

Baguette et beurre

Fromage frais nature et sucre

Jus multivitamins

Déjeuner 21/ 04 :

Salade de mâche et œufs déco vinaigrette

Cubes de saumon sauce citron

Polenta crémeuse à la carotte

Liégeois à la vanille

Goûter 21/04 :

Madeleines longues

Yaourt aromatisé

Fruit

Déjeuner 22/04

Crêpe au fromage

Escalope de porc BBC au jus

*Paupiette de veau sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)

Haricots plats persillés et blé BIO

Purée pomme abricot et galette saint michel

Goûter 22/04 :

Croissant (Boulangier)

Lait et sirop de fraise commerce équitable

Fruit

Déjeuner 22/04 :

Crêpe au fromage

Escalope de porc BBC au jus /*Paupiette de veau sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux,tomate)Cantal AOC

Haricots plats persillés et blé BIO

Purée pomme abricot et galette saint michel

Goûter 22/04 :

Croissant boulanger

Lait commerce équitable et sirop de fraise

Fruit

Déjeuner 23/04 :

Rillettes de sardines cuisinée maison

Cubes de hoki pané pêche responsable

Purée de pomme de terre

Yaourt nature BIO et sucre locale

Goûter 23/04 :

Baguette

Fromage frais au sel de Guérande

Compote pomme banane

Déjeuner 24/04 : repas végétarien

Concombres à la crème cuisiné maison

Coquillettes locales lentilles tomate (sauce tomate, lentilles vertes, herbes de Provence, oignon, ail)et emmental râpé cuisiné maison , locale et haute valeur environnementale

Cake sucré à la carotte cuisiné maison, nouvelle recette

Goûter 24/04 :

Pompon cacao

Lait commerce équitable

Fruit

Déjeuner 27/04 : repas végétarien

Bouchées de blé

Brocolis béchamel et tortis locales

Yaourt aromatisé BIO à la vanille local

Fruit de saison local (Ecoresponsable)

Goûter 27/04 :

Baguette

Fromage fondu Président

Jus de pommes

Déjeuner 28/04 :

Tomates vinaigrette

Colin gratiné au fromage pêche responsable

Pommes cubes BIO à l'ail

Flan nappé caramel

Goûter 28/04 :

Brioche

Lait commerce équitable

Fruit

Déjeuner 29/04 :

Riz pilaf et bœuf crémeux aux champignons (DURABLE) cuisiné maison nouvelle recette

Comté AOC

Beignet à la framboise

Goûter 29/04 :

Paillolines

Fromage frais aromatisé

Compote pomme fraise

Déjeuner 30/04 :

Salade croquante (carotte brunoise, chou, yaourt, moutarde) cuisiné maison

Limande marinière pêche responsable

Gnoccheti locale et BIO et emmental râpé CQFD

Eclair au chocolat

Goûter 30/04 :

Pain au chocolat (boulangier)

Yaourt nature sucré

Fruit

Déjeuner 1/05 :

FERIE