

Menus Mai 2026 Ville de Montfermeil

Déjeuner lundi 4 mai : repas végétarien :

Salade verte et mais vinaigrette et dés de mimolette

Bouchés de blé

Gratin de crécy AOP

Eclair Vanille

Goûter lundi 4 mai :

Baguette et barre de chocolat

Fromage frais aux fruits

Fruit

Déjeuner mardi 5 mai :

Tomate vinaigrette terroir

Hachis parmentier

Salade verte

Yaourt nature bio et sucre

Goûter mardi 05 mai :

Fourrandise au chocolat

Lait commerce équitable et sirop de fraise

Compote pomme ananas

Déjeuner mercredi 6 mai :

Colin poêlé et citron pêche responsable

Epinards BIO à la crème et gnocchis

Emmental

Fruit de saison local et écoresponsable

Goûter mercredi 6 mai :

Baguette et confiture

Fromage frais nature et sucre

Jus multifruits

Déjeuner jeudi 7 mai :

Carottes râpées vinaigrette ciboulette cuisiné maison

Pennes sauce fromagère au jambon

Pennes et dés de jambon de dinde sauce fromagère (plat durable, produit locale, haute valeur environnementale)

Emmental râpé

Compote de pomme BIO et sablés de Retz

Goûter jeudi 7 mai :

Croissant (boulangier)

Lait INP

Fruit

Déjeuner vendredi 08 mai : FERIE

Déjeuner lundi 11 mai :

Chipolatas

Merguez

Ratatouille et blé BIO

Saint Nectaire AOC

Fruit de saison local (Ecoresponsable haute valeur environnementale)

Goûter lundi 11 mai :

Baguette

Petit moulé nature

Jus de pomme

Déjeuner mardi 12 mai :

Concombres vinaigrette

Brandade de morue (pêche responsable)

Salade verte

Flan nappé au caramel

Goûter mardi 12 mai :

Paillolines

Yaourt nature et sucre

Fruit

Déjeuner mercredi 13 mai : repas végétarien

Tarte au fromage

Gateau d'œufs BIO à la carotte sauce provençale (tomate ,ail, herbes de Provence, olives noire, oignons)

Haricots verts à l'ail

Banane RUP

Goûter mercredi 13 mai :

Coco pop's

Lait commerce équitable

Compote de pomme

Déjeuner jeudi 14 mai : FERIE

Déjeuner vendredi 15 mai : ECOLE FERME

Déjeuner lundi 18 mai :

Sauté de bœuf LR sauce Bourgogne (laurier, thym, crème, mélange 3 légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate)

Haricots blancs à la tomate

Cantal AOC

Fruit de saison local (écoresponsable)

Goûter lundi 18 mai :

Croissant (boulangier)

Fromage frais nature et sucre

Jus multifruits

Déjeuner mardi 19 mai : repas végétarien

Tomate vinaigrette

Lasagne ricotta épinards

Compote pomme banane et galette saint michel

Goûter mardi 19 mai :

Baguette et confiture

Lait commerce équitable

Fruit

Déjeuner mercredi 20 mai : Menu choisis par les enfants du CDL DOLTO

Surimi et mayonnaise BIO

Cordon bleu

Haricots verts à l'ail pommes rissolés et ketchup (commerce équitable)

Salade de fruits frais (fraises et banane)

Chantilly et coulis de colis de chocolat

Goûter mercredi 20 mai :

Fourrandise au citron

Yaourt nature et sucre

Compote de pommes et banane

Déjeuner jeudi 21 mai : repas à thème Bretagne

Chou-fleur sauce ciboulette au vinaigre de cidre (fait maison)

Frigousse de poulet LR (sauté de poulet LR sauce aux pommes marrons, champignons, cardamome) (fait maison, nouvelle recette)

Carottes et pommes de terre quartiers

Crêpe et topping caramel

Goûter jeudi 21 mai :

Palets bretons

Lait et sirop de fraise (commerce équitable)

Fruit

Déjeuner vendredi 22 mai :

Calamar à la romaine et sauce tartare (fait maison)

Purée de brocolis (fait maison)

Yaourt aromatisé BIO à la vanille (locale)

Gateau à la cerise griotte (fait maison , nouvelle recette)

Goûter vendredi 22 mai :

Baguette

Fondu fromage président

Compote de pommes

Déjeuner lundi 25 mai : FERIE

Déjeuner mardi 26 mai :

Sauté de porc sauce dijonnaise (certification environnementale niveau 2)

Sauté de dinde HVE sauce dijonnaise

Lentilles au jus

Pont l'évêque AOC

Fruit de saison locale (écoresponsable)

Goûter mardi 26 mai :

Madeleines longues

Fromage frais nature et sucre

Jus de pommes

Déjeuner mercredi 27 mai :

Concombres vinaigrette basilic

Steak de colis sauce lombarde (tomate, ciboulette ,creme,oignon, épice paella) (pêche responsable)

Ratatouille BIO et blé BIO

Yaourt à la banane BIO

Goûter mercredi 27 mai :

Baguette

Croc'lait

Fruit

Déjeuner jeudi 28 mai :

Rillettes de thon et cornichons (pain de mie ou pain)

Roti de bœuf LR Froid

Pommes sautées et ketchup

Fromage frais aux fruits

Goûter jeudi 28 mai :

Pain au chocolat (boulangier)

Lait (commerce équitable)

Compote pommes banane

Déjeuner vendredi 29/05 : repas végétarien

Iceberg, radis rondelles, mais vinaigrette persil et dés de mimolette

Omelette BIO

Riz camarguais IGP à la tomate

Tarte aux poires

Goûter vendredi 29 mai :

Baguette et confiture

Lait commerce équitable

Fruit

Menus Juin 2026 Montfermeil

Déjeuner lundi 1^{er} juin :

Hoki sauce matelote (herbes de Provence, champignons, carottes, vin rouge, oignons, ail)

Pommes cubes à l'ail

Fromage frais aux fruits BIO

Crêpe moelleuse sucrée et coulis de fraise

Goûter lundi 1^{er} juin :

Barre bretonne

Lait

Compote de pomme

Déjeuner mardi 2 juin :

Tomates vinaigrette échalote

Pizza au fromage

Salade verte

Fruits de saison

Goûter mardi 2 juin :

Pain d'épices

Lait commerce équitable

Fruit

Déjeuner mercredi 3 juin :

Boulettes d'agneau sauce tomate

Mélange de légumes et haricots plats

(brocolis, carottes jaunes et oranges) et coquillettes

Saint Nectaire AOC

Fruit de saison BIO

Rôti de dinde LR à la sauge

Goûter mercredi 3 juin :

Baguette et pâte à tartiner noisette

Yaourt nature et sucre

Jus multi fruits

Déjeuner jeudi 4 juin : repas végétarien

Semoule BIO façon couscous BIO

(Légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches raz el hanout) Nouvelle recette

Déjeuner vendredi 5 juin :

Lasagnes au saumon

Salade verte

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Moelleux au chocolat frais

Goûter jeudi 5 juin :

Baguette et confiture

Lait commerce équitable

Compote pomme ananas

Déjeuner lundi 8 juin :

Saucisse de francfort LR

Knack de volaille

Courgettes cubes à l'ail et pommes vapeur

Cantal AOC

Fruit de saison BIO

Goûter lundi 8 juin :

Baguette et beurre

Yaourt aromatisé

Jus de pommes

Déjeuner mardi 9 juin :

Concombres BIO vinaigrette basilic

Steak de colin à l'oseille pêche responsable

Boulgour BIO

Flan nappé caramel

Goûter mardi 9 juin :

Crêpe moelleuse nature sucrée

Lait commerce équitable

Fruit

Déjeuner mercredi 10 juin :

Poulet rôti LR

Pommes campagnardes et haricots verts persillés

Yaourt nature BIO et sucre locale

Fruit de saison BIO

Goûter mercredi 10 juin :

Baguette

Pavé demi-sel

Compote pomme banane

Déjeuner jeudi 11 juin :

Roulade de volaille et cornichon

Roti de bœuf LR sauce cocktail

Curvi locales et BIO et emmental râpé locale

Fruit de saison local (ecoresponsable)

Goûter jeudi 11 juin :

Pain au chocolat (Boulangier)

Romage frais nature sucré

Compote de pommes

Déjeuner vendredi 12 juin : repas végétarien

Salade coleslaw (cuisiné maison)

Hachi végétarien et emmental râpé (cuisiné maison)

Cake BIO à la vanille (cuisiné maison)

Goûter vendredi 12 juin :

Baguette et confiture

Lait commerce équitable

Fruit

Déjeuner lundi 15 juin : repas végétarien

Tomate BIO vinaigrette et dés de brebis

Pané mozzarella

Ratatouille et blé BIO

Compote pomme vanille (coupelle) et cigarette russes (HVE)

Goûter lundi 15 juin :

Paillolines

Fromage frais aux fruits

Fruit

Déjeuner mardi 16 juin :

Chicken Wings

Epinards et pommes de terre BIO béchamel

Yaourt aromatisé à la banane BIO

Goûter mardi 16 juin :

Moelleux au citron

Lait

Jus multi fruits

Déjeuner mercredi 17 juin :

Pastèque BIO

Sauté de bœuf LR sauce bobotie

Mousse au chocolat (commerce équitable)

Goûter mercredi 17 juin :

Baguette

Fromage frais au sel de Guérande

Fruit

Moelleux au citron

Lait

Jus multi fruits

Déjeuner jeudi 18 juin : repas à thème

Mousse de canard salade verte et dés de brebis

Axoa de veau sauce piment d'Espelette

Riz IGP

Gateau basque

Goûter jeudi 18 juin :

Croissant Boulanger

Lait (commerce équitable)

Déjeuner vendredi 19 juin :

Pavé de merlu sauce armoricaine (pêche responsable)

Polenta crémeuse à la carotte (BIO) (cuisiné maison)

Cantal AOC

Cake framboise spéculos (bio et cuisiné maison)

Goûter vendredi 19 juin :

Baguette et confiture

Yaourt nature et sucre (commerce équitable)

Compote de pomme

Déjeuner lundi 22 juin :

Salade de riz BIO à la parisienne

Limande meunière et citron (pêche responsable)

Haricots beurre saveur soleil (CE2)

Fruit de saison local (écoresponsable)

Goûter lundi 22 juin :

Barres de céréales choco crunchy

Yaourt aromatisé

Jus d'orange

Déjeuner mardi 23 juin : repas vacances

Pastèque et melon

Hot dog (porc)

Hot dog (volaille)

Pommes rissolées et ketchup

Mr Freeze

Goûter mardi 23 juin :

Baguette et pate à tartiner

Brique de lait (commerce équitable)

Fruit

Déjeuner mercredi 24 juin :

Rillettes de saumon (pain de mie ou pain)

Blé et bœuf BIO à la nippone (cuisiné maison, plat durable, nouvelle recette BIO)

Fruit de saison BIO

Goûter mercredi 24 juin :

Pain au chocolat (boulangier)

Lait et sirop de fraise (commerce équitable)

Compote pomme fraise

Déjeuner jeudi 25 juin :

Carottes râpées vinaigrette (cuisiné maison)

Roti de dinde LR sauce curry

Spirales BIO (locale)

Yaourt nature BIO et sucre

Goûter jeudi 25 juin :

Baguette

Pavé demi-sel

Jus de pomme

Déjeuner vendredi 26 juin : repas végétarien

Salade iceberg et croutons vinaigrette ciboulette

Gratin campagnard (cuisiné maison)

Fromage frais aux fruits BIO

Goûter vendredi 26 juin :

Cake abricot vanille BIO (cuisiné maison et BIO)

Fromage frais nature et sucre

Fruit

Déjeuner lundi 29 juin :

Salade pommes de terre à l'échalote

Colin poêlé et citron

Chou-fleur BIO béchamel au cheddar

Yaourt aromatisé BIO à la banane

Goûter lundi 29 juin :

Baguette et pate à tartiner noisette

Lait (commerce équitable)

Compote pomme banane

Déjeuner mardi 30 juin : repas végétarien

Riz IGP et base chili (cuisiné maison, commerce équitable)

Gouda BIO

Eclair au chocolat

Goûter mardi 30 juin :

Pain au lait (boulangier)

Fromage frais nature sucré

Jus multi fruits

Déjeuner mercredi 1^{er} juillet :

Tomate concombre vinaigrette et dés de mimolette

Roti de bœuf froid LR et mayonnaise

Lentilles à la paysanne et carottes Vichy

Compote de pomme BIO et sablés bretons

Goûter mercredi 1^{er} juillet :

Fourrandise à la fraise

Lait commerce équitable

Fruit

Déjeuner jeudi 2 juillet :

Jambon de Paris LR

Jambon de poulet

Purée de pommes de terre

Brie

Fruit de saison local (ecoresponsable)

Goûter jeudi 2 juillet :

Rocher choco coco

Yaourt nature et sucre

Jus d'ananas

Déjeuner vendredi 3 juillet :

Melon jaune BIO

Hamburger végétarien

Pommes campagnardes et ketchup

Crème dessert vanille (commerce équitable)

Goûter vendredi 3 juillet :

Baguette

Petit moulé nature

Fruit