

Menu octobre 2026 ville de Montfermeil :

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

Déjeuner lundi 05/10 :

Colin meunière et citron

Epinards béchamel

Mélange de 4 céréales BIO

Fromage frais aux fruits

Fruit de saison BIO

Gouter lundi 05/10 :

Baguette céréales

Petit moulé nature

Jus d'ananas

Déjeuner mardi 06/10 : menu végétarien

Pizza fromage BIO

Salade verte BIO et Vinaigrette échalote

Saint Nectaire AOC

Compote pomme abricot BIO et sablé de Retz

Gouter mardi 06/10 :

Madeleine

Yaourt aromatisé

Fruit

Déjeuner mercredi 07/10 :

Céleri râpé BIO sauce cocktail

Paupiette de veau sauce bobotie

Semoule BIO safranée

Haricots verts

Flan nappé au caramel

Gouter mercredi 07/10 :

Cake au miel

Lait

Fruit

Déjeuner jeudi 08/10 :

Rôti de bœuf LR et jus

Pâtes BIO LOCALES

Camembert BIO

Fruit de saison BIO

Gouter jeudi 08/10 :

Pain au lait

Fromage frais nature et sucre

Compote de pomme banane

Déjeuner vendredi 09/10 :

Duo carotte et chou blanc sauce aïoli
Pavé de merlu sauce citron
Petits pois BIO
Moelleux au chocolat frais
Gouter vendredi 09/10 :
Baguette campagne et confiture d'abricot
Lait
Fruit

Déjeuner lundi 12/10 :
Mâche et betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne
Sauté de bœuf LR
marengo
(tomate, carotte, oignon, ail, champignon)
Lentilles à la paysanne (carottes, champignons, échalotes, herbes de Provence)
Crème dessert au chocolat
Gouter lundi 12/10 :
Pain au chocolat (Boulangier)
Yaourt aromatisé
Fruit

Déjeuner mardi 13/10 : menu végétarien
Omelette
Chou fleur et pommes de terre sauce mornay BIO (au fromage)
Fromage blanc, miel et flocons d'avoine
Fruit de saison BIO
Gouter mardi 13/10 :
Baguette et beurre
Lait
Compote pomme ananas

Déjeuner mercredi 14/10 :
Civet de porc CE2
*Civet de dinde LR
(gingembre, miel, amandes, sauge, clou de girofle, vinaigre)
Haricots beurre à l'ailette Boulgour BIO
Brie BIO
Fruit de saison BIO
Gouter mercredi 14/10 :
Fourrandise fraise
Yaourt nature et sucre
Jus d'orange

Déjeuner jeudi 15/10 :
Brouet de chapon (gingembre, cannelle, poudre d'amandes, quatre épices, oignon, ail)
Panais, carotte et navets
et Blé BIO
Yaourt BIO LOCAL aromatisé

Fruit de saison BIO

Gouter jeudi 15/10 :

Gâteau marbré

Lait et chocolat en poudre

Compote de pomme

Déjeuner vendredi 16/10 :

Chou blanc, framboise, dés d'abricots, amandes, vinaigrette pomme

Steak de colin sauce ciboulette

Purée de potiron et emmental râpé

Taillis de fruits secs

Gouter vendredi 16/10 :

Baguette et pâte à tartiner noisette

Fromage frais aux fruits

Fruit

Déjeuner lundi 19/10 : menu végétarien

Concombres BIO vinaigrette

Riz BIO et égrené végétal BIO à l'asiatique

Crème dessert à la vanille

Gouter lundi 19/10 :

Baguette et miel

Yaourt aromatisé

Compote pomme abricot

Déjeuner mardi 20/10 :

Sauté de bœuf LR sauce dijonnaise

Carottes BIO LOCALES et pommes de terre quartiers

Fromage frais aux fruits

Fruit de saison BIO

Gouter mardi 20/10 :

Quatre-quart au chocolat

Lait

Fruit

Déjeuner mercredi 21/10 :

Filet de hoki sauce matelote

Coudes (pâtes)

Tomme croûte fleurie

Fruit de saison BIO

Gouter mercredi 21/10 :

Pain au chocolat

Fromage frais nature et sucre

Jus multifruits

Déjeuner jeudi 22/10 :

Potage aux courgettes et emmental râpé

Semoule à l'africaine BIO DURABLE

Fruit de saison BIO

Gouter jeudi 22/10 :

Baguette céréales

Pavé demi-sel

Compote de pomme banane

Déjeuner vendredi 23/10 :

Carottes râpées BIO LOCALES et dès de brebis
vinaigrette échalote

Filet de lieu noir frais sauce crème

Petits pois BIO

Gâteau amandes poire marron

Gouter vendredi 23/10 :

Fourrandise à la fraise

Lait

Fruit

Déjeuner lundi 26/10 :

Chou chinois et dès de mimolette vinaigrette moutarde à l'ancienne

Sauté de dinde LR sauce Vallée d'Auge

Polenta BIO crémeuse à la carotte

(Blé pour l'option végé)

Purée de pommes BIO LOCALES et petit beurre

Gouter lundi 26/10 :

Cake ananas caramel

Lait

Fruit

Déjeuner mardi 27/10 :

Limande meunière et citron

Epinards et pommes de terre béchamel BIO

Emmental BIO

Fruit de saison BIO

Gouter mardi 27/10 :

Baguette campagne et beurre

Fromage frais aux fruits

Compote de pomme

Déjeuner mercredi 28/10 :

Escalope de dinde LR sauce haricots rouges

Blé pilaf BIO

Cantal AOC

Fruit de saison BIO

Gouter mercredi 28/10 :

Pain au lait

Yaourt nature et sucre

Jus de pommes

Déjeuner jeudi 29/10 :

Endives aux pommes vinaigrette caramel

Rôti de bœuf LR sauce estragon (oignon, mélange 3 légumes, crème, estragon)

Haricots verts BIO

Pommes sautées

Brownie et crème anglaise

Gouter jeudi 29/10 :

Cookie

Lait

Fruit

Déjeuner vendredi 30/10 : menu végétarien

Velouté carotte lentilles corail

Spirales BIO sauce potiron ail et fines herbes

Fromage blanc à la mandarine

Gouter vendredi 30/10 :

Baguette céréales

Fromage frais au sel de Guérande

Fruit