



Montmorency

Menu de la semaine 36 du 3 au 7 septembre 2018

	Lundi <i>C'est la rentrée !!</i>	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon		Tomates vinaigrette		Choux blanc raisin sec 🏠
Plat principal Sans porc Sans viande	Viande bolognaise 🏠 Thon bolognaise 🏠	Hoki pépite	Rôti de dinde sauce au miel 🏠 Boulettes végétales sauce tomate	Navarin d'agneau 🏠 Omelette au fromage	Aiguillette de poulet au jus Filet de cabillaud sauce oseille 🏠
Accompagnement	Coquillettes BIO + emmental 🍏	Haricots verts persillés 🏠	Haricots blancs au jus 🏠	Brocolis et pommes de terre	Riz BIO 🍏
Produit laitier		Carré de l'est	Fromage blanc fruité	Emmental	Yaourt aromatisé
Dessert	Crème dessert chocolat	Fruit de saison		Fruit de saison	
Goûter	Lait nature Pain + confiture Fruit	Yaourt nature + sucre Compote de pomme Madeleine x2	Fruit de saison Pain Petit moulé	Jus de pomme Gâteau au citron maison 🏠 Petit suisse arômatisé	Sirop de grenadine Pain + barre de chocolat Yaourt nature + sucre



Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison



L=Local

Menus sujet s à modification en cas de ruptures fournisseurs
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes





Montmorency

Menu de la semaine 37 du 10 au 14 septembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>Menu petit chef</i>		<i>Repas Américain</i>		
<i>Entrée</i>	Carottes râpées BIO vinaigrette  	Salade iceberg et croutons	Crêpe au fromage		
<i>Plat principal</i> <i>Sans porc</i> <i>Sans viande</i>	Estoufade de bœuf  Filet de colin sauce basilic 	Omelette	Saucisse de volaille + ketchup  Tarte au fromage	Poulet sauce barbecue 	Filet de lieu sauce aurore 
<i>Accompagnement</i>	Jardinière de légume	Penne + emmental rapé	Purée de carottes et pommes de terre 	Potatoes	Blé BIO 
<i>Produit laitier</i>				Yaourt aromatisé	Fromage des pyrénées
<i>Dessert</i>	Semoule au lait	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Brownie 	Fruit de saison
<i>Goûter</i>	Lait nature Pain + beurre Fruit de saison	Yaourt aromatisé Gâteau au yaourt maison  Compote de poire	Jus d'orange Croissant Petit suisse aromatisé	Lait nature Pépito choco fourré Fruit de saison	Sirop de citron Pain Carré président



Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison



L=Local



Menus sujet s à modification en cas de ruptures fournisseurs
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes



Montmorency

Menu de la semaine 38 du 17 au 21 septembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Menu petit chef</i>					
<i>Entrée</i>	Pastèque entière		Radis + beurre	Saucisson à l'ail Terrine de volaille Terrine de légume	
<i>Plat principal Sans porc Sans viande</i>	Rougail saucisse Rougail de poisson	Omelette au fromage	Parmentier de bœuf et courge Parmentier de poisson	Rôti de veau farci Tarte au fromage	Filet de lieu sauce tomate
<i>Accompagnement</i>	Riz BIO	Ratatouille et riz		Boulghour	Haricot vert à la coriande
<i>Produit laitier</i>	Fromage blanc + sucre	Cantal	Yaourt aromatisé		Yaourt nature BIO + sucre
<i>Dessert</i>	Compote de pomme banane	Gélifié chocolat		Fruit de saison	Gâteau au chocolat
<i>Goûter</i>	Pain + pâte à tartiner Lait nature Fruit	Jus de pomme Cake marbré maison Petit suisse aromatisé	Sirop de menthe Pain Samos	Cake au citron maison Compote pomme fraise Yaourt nature + sucre	Lait nature Pain + beurre Fruit cru

Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison



L=Local

Menus sujet s à modification en cas de ruptures fournisseurs
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes





Menu de la semaine 39 du 24 au 28 septembre 2018

Montmorency

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carotte râpée BIO vinaigrette 			Tomate et féta 	Concombre bulgare 
Plat principal Sans porc Sans viande	Aiguillette de volaille au jus Blanquette de poisson	Tatin de poisson aux petits légumes 	Boulette d'agneau sauce tomate  Boulette végétale sauce tomate	Petit salé Pilon de poulet Quiche méditerranéenne 	Rôti de bœuf aux olives  Filet de colin sauce crème 
Accompagnement	Tortis épinards / tomates		Semoule BIO 	Lentille au jus 	Julienne de légumes
Produit laitier		Saint nectaire	Fromage blanc fruité		
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Ananas rôti 	Riz au lait
Goûter	Jus d'orange Pain + confiture Yaourt aromatisé	Petit suisse nature + sucre Madeleine x2 Compote de pomme cassis	Lait nature Croissant Fruit	Yaourt nature + sucre Gâteau au chocolat maison  Fruit	Sirop de grenadine Pain au lait Barre de chocolat

 Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison



L=Local

Menus sujet s à modification en cas de ruptures fournisseurs
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes





Menu de la semaine 40 du 1 au 5 octobre 2018

Montmorency

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Radis + beurre		Chou blanc vinaigrette M		
Plat principal Sans porc Sans viande	Osso bucco M Crêpe au fromage M	Filet de lieu sauce brunoise M	Sauté d'agneau sauce tomate M Boulte végétal sauce tomate	Rôti de porc au cumin M Rôti de dinde au cumin M Omelette nature	Hachis parmentier M Brandade de poisson M
Accompagnement	Blé BIO sauce tomate B	Riz BIO aux légumes B	Légumes tajine M	Carotte BIO fondantes B	
Produit laitier	Yaourt nature + sucre	Coulommiers		Petit suisse fruité	Cantal
Dessert	Compote pomme fraise	Fruit de saison	Tarte au chocolat M	Fruit de saison	Fruit de saison
Goûter	Lait nature Pain +beurre Fruit	Fromage blanc + sucre Palmiers Compote de pomme	Viennoise Barre de chocolat Fruit	Sirop de menthe Cake aux fruits maison M Yaourt aromatisé M	Jus de pomme Pain de mie Carré président



Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison



L=Local



Menus sujet s à modification en cas de ruptures fournisseurs
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes



Menu de la semaine 41 du 8 au 12 octobre 2018

Montmorency

AUTOUR DES EPICES ...

	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de riz niçoise	Salade de soja et carotte BIO 		Concombre bulgare Pâté de campagne Terrine de volaille Terrine de poisson
Plat principal Sans porc Sans viande	Colombo de poisson 	Pilon de poulet sauce Tex Mex Boulettes végétales	Chausson de saumon aux baies roses	Pain de bœuf au paprika Pain de poisson au paprika
Accompagnement	Poêlée de céréales et légumes de saison	Pomme de terre rôtie au miel	Salade verte	Ecrasé de courge à la coriande Torti + emmental râpé
Produit laitier		Fromage blanc + sucre	Buche de chèvre	Yaourt aromatisé
Dessert	Liégeois vanille		Fruit de saison	Compote de pomme / Banane Gateau au chocolat fleur d'oranger et ingrédient surprise
Goûter	Lait nature Pain + confiture Compote de pomme pêche	Jus d'ananas Gateau au yaourt maison Yaourt aromatisé	Lait nature Croissant Fruit	Lait nature Cake Marbré maison Fruit de saison



Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison



L=Local

Menus sujet s à modification en cas de ruptures fournisseurs
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes





Montmorency

Menu de la semaine 42 du 15 au 19 octobre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Carottes BIO râpées vinaigrette  		Chou rouge BIO et pommes 	<i>Menu petit chef</i>	
<i>Plat principal</i> <i>Sans porc</i> <i>Sans viande</i>	Estouffade de bœuf Tarte au fromage	Rougail de volaille  Rougail de poisson	Filet de colin sauce aurore 	Pizza margueritha 	Rôti de bœuf + ketchup Poisson pané + ketchup
<i>Accompagnement</i>	Pomme de terre rôtie	Carottes fondantes	Semoule	Salade verte	Poêlée de légumes BIO 
<i>Produit laitier</i>		Saint nectaire	Fromage blanc + sucre	Yaourt aromatisé	
<i>Dessert</i>	Liégeois vanille	Fruit de saison		Fruit de saison	Gateau au yaourt 
<i>Golbet</i>	Compoe de pomme fraise Pain Samos	Jus de raisin Madeleine x2 Yaourt nature + sucre	Sirop d'orange Pain + barre de chocolat Fruit	Jus de pomme Palmiers Petit suisse aromatisé	Lait nature Pain + pâte à tartiner Fruit



Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison



L=Local

Menus sujet s à modification en cas de ruptures fournisseurs
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes





Montmorency

Menu de la semaine 43 du 22 au 26 octobre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>Menu petit chef</i>				
Entrée	Céleri rémoulade	Radis + beurre			Taboulé BIO  
Plat principal <i>Sans porc</i> <i>Sans viande</i>	Nuggets de volaille  Nuggets de poisson	Navarin d'agneau  Steak végétal	Jambon blanc Jambon de dinde Omelette au fromage	Rôti de veau sauce normande  Quiche méditerranéenne	Filet de lieu sauce citron 
Accompagnement	Potatoes	Purée de carotte et pomme de terre 	Coquille BIO + emmental râpé 	Riz BIO aux légumes 	Gratin de chou fleur (emmental râpé)
Produit laitier	Petit suisse fruité		Petit moulé	Chèvre	
Dessert		Riz au lait	Fruit de saison	Gélifié chocolat	Fruit de saison
Golter	Lait nature Pain + confiture Fruit	Yaourt nature + sucre Cake au citron maison Barre de chocolat 	Sirop de grenadine Croissant Compote de pomme coing	Lait nature Gateau chocolat maison Fruit 	Jus de pomme Pain + beurre Petit suisse aromatisé



Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison



L=Local

Menus sujet s à modification en cas de ruptures fournisseurs
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes

