

MENUS DES ÉCOLES



VBF - Viande Bovine Française

VPF - Viande Porcine Française



Ville de
MONTGERON

AB Produit issu de l'agriculture biologique

Composition des goûters en italique

NOVEMBRE 2020

LUNDI 2

Salade d'endives au thon
Paupiette de veau braisée
Haricots plats persillés
AB Tarte aux pommes BIO
Pomme
Yaourt nature

MARDI 3

Surimi et sa sauce cocktail
Navarin d'agneau
Haricots blancs préparés
AB Fromage frais BIO
Clémentine
Pain
Fromage fondu
Poire

MERCREDI 4

Saucisson à l'ail fumé
Pâté en croût de volaille
Cuisse de poulet
Sauce basquaise
Volaille française
AB Semoule BIO
Comté aop
Banane
Berlingot à la compote de pomme
Petit fourré au cacao

JEUDI 5

MENU VÉGÉTARIEN

AB Salade à l'emmental BIO
Tortis à la bolognaise végétarienne
Pont l'évêque
Crème de mangue/abricots
Pain
Confiture de fraise
Yaourt nature

VENDREDI 6

Carottes râpées
À la vinaigrette
Filet de colin
Sauce bahianaise
Blé et ratatouille
AB Camembert BIO
Crème dessert au caramel
Petit beurre au chocolat au lait
Fromage frais aux fruits

LUNDI 9

Pamplemousse, tomate et surimi
Rôti de bœuf
Sauce au poivre
AB Purée de pommes de terre BIO
Saint-nectaire
Clémentine
Kiwi
Yaourt nature

MARDI 10

Potage de légumes
Omelette nature
AB Céréales gourmandes BIO et champignons
Yaourt aromatisé
Salade de fruits
Pain
Fromage frais nature
Pomme

JEUDI 12

Salade de boulgour à l'emmental
Filet de colin sauce crevettes
AB Epinards en branche BIO à la crème
Fromage blanc
Ananas
Pain
Emmental
Berlingot de pommes/coing

VENDREDI 13

Macédoine à la mayonnaise
Escalope de dinde
AB Torsades BIO
Fromage frais
Mousse au chocolat
Raisin blanc
Gaufrette à la vanille

LUNDI 16

Choux blanc à la vinaigrette
Bœuf vbf braisé
AB Riz créole BIO
Tomme blanche
Liégeois à la vanille
Pomme
Yaourt nature

MARDI 17

AB Coquille BIO
Carottes en vinaigrette
Dos de merlu sauce citron
Fondue de poireaux
Maroilles aop
Clémentine
Pain
Confiture de prune
Petit suisse

MERCREDI 18

Pâté de campagne
Pâté en croûte de volaille
Aiguillette de poulet à la crème / volaille
Brocolis en gratin
AB Yaourt au sucre de canne BIO
Salade de fruits
Berlingot à la compote
Sablé de retz

JEUDI 19

AB Potage de légumes BIO
Haché de veau à la sauce tomates
Bâtonnière de légumes
Fromage frais à l'ail et aux fines herbes
Crème au chocolat
Pain
Fromage fondu
Orange

VENDREDI 20

MENU VÉGÉTARIEN

Betteraves à la vinaigrette
Boulettes de pois chiche à la sauce provençale
Céréales indiennes
Fromage blanc
AB Banane BIO
Compote de pomme vanillée
Cookies aux pépites de chocolat

LUNDI 23

Crêpe aux champignons
Haut de cuisse de poulet au citron vert
Gratin de courgettes
AB Brie BIO
Clémentine
Petit beurre chocolat au lait
yaourt nature

MARDI 24

MENU VÉGÉTARIEN

Salade coleslaw
Boulettes de blé thai panées sauce tomates
AB Coquillettes BIO au beurre Pyrénées
Compote pommes/fraises
Pain
Fromage fondu
Kiwi

MERCREDI 25

Œuf mimosa
Emincé de veau à la crème
AB Riz créole BIO
Yaourt aux fruits
Poire
Clémentine
Yaourt à boire à la fraise

JEUDI 26

MENU MONTAGNARD

Salade verte aux noix
Tartiflette maison
Tarte à la myrtille
Pain
Confiture d'abricot
Gourde de pomme/coing

VENDREDI 27

Endives et raisins secs
Pavé de hoki poché
Blé pilaf
Tomme grise
AB Crème dessert à la vanille BIO
Pomme
Yaourt nature

