MENU MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 4 DÉCEMBRE 2026

Ville de MONTGERON

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -

Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonniers ou climatiques.

	LUNDI 30/11	MARDI 1ER	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
HORS D'ŒUVRE	Fenouil aux olives et tomate séchée	Rillette de porc (substitut roulade de volaille) cornichon	Terrine au trio de poisson	Salade d'endive au bleu et noix	Velouté d'artichaut
VIANDE OU POISSON	Encornet à la provençale	Boulette de bœuf à l'echalotte	Foie de poulet sauce madère	Escalope de dinde sauce forestière	Galette bretonne œuf et fondue de poireaux
LÉGUMES	Polenta crémeuse et courgettes à l'ail	Perle de blé et petits pois cuisinés	Pommes de terres vapeur et haricots verts et beurres	Riz et choux fleurs	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Yaourt à la vanille	Livarot	Tomme blanche	Emmental	Fromage blanc
DESSERT	Gélifié au chocolat	Purée de pomme banane	Orange	Clafoutis bigarreaux	Poire

Le pain consommé chaque jour est à base de farine Label Rouge. Bio Fait maison AOP

MENU MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 7 AU 11 DÉCEMBRE 2026

Ville de MONTGERON

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -

Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonniers ou climatiques.

	LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
HORS D'ŒUVRE	Fenouil à l'orange	Tarte aux fromages	Salade de choux	Salade de carottes aux noix	Salade verte
VIANDE OU POISSON	Pot au feu de poissons	Saucisses de Montbéliard (substitut saucisse de volaille)	Boulettes d'agneau et bœuf sauce brune	Filet de poulet sauce au jus	Filet mignon de porc aux mirabelles (substitut sauté de dinde)
LÉGUMES		Purée de pois cassés et poêlée de champignons	Patates douces et jardinière de légumes	Farfalles et endives braisées	Boulgour et haricots verts
PRODUIT LAITIER	Cantal	Yaourt	Fourme d'Ambert	Brie	Yaourt vanille
DESSERT	Pomme cuite à la cannelle	Poire	Crème dessert à la pistache	Clafoutis aux griottes	Riz au lait

Le pain consommé chaque jour est à base de farine Label Rouge. Bio Fait maison AOP

MENU MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 14 AU 18 DÉCEMBRE 2026

Ville de MONTGERON

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -

Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonniers ou climatiques.

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade	Mousse de canard et cornichons	Salade d'endive aux croûtons	Velouté de panais	Cake aux olives vertes
VIANDE OU POISSON	Andouilette sauce moutarde ancienne	Petit salé aux lentilles (porc ou volaille)	Rôti de veau orloff	Tourte de poissons et poireaux et salade verte	Omelette aux fines herbes
LÉGUMES	Purée de pommes de terre et carottes sautées		Pommes de terre rôties et haricots verts		Quinoa et poêlée méridionale
PRODUIT LAITIER	Saint-Nectaire	Emmental	Yaourt nature	Cantal	Faisselle
DESSERT	Œufs au lait	Pomme	Marbré chocolat	Clémentine	Ananas frais

Le pain consommé chaque jour est à base de farine Label Rouge. Bio Fait maison AOP

MENU MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 21 AU 25 DÉCEMBRE 2026

Ville de MONTGERON

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -

Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonniers ou climatiques.

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre aux fines herbes	Pamplemousse et sucre	Velouté de légumes	Carottes râpées	FÉRIÉ
VIANDE OU POISSON	Blanquette de veau	Filet de limande sauce au beurre maître d'hôtel	Tartiflette (Sans porc)	Aiguillettes de poulet sauce curry coco	
LÉGUMES	Bio Riz sauvage	Bio Blé et épinards à la crème	Salade verte	Bio Petit épautre et butternut rôti	
PRODUIT LAITIER	Yaourt au citron	AOP Cantal	AOP Saint-Nectaire	Bio Yaourt vanille	
DESSERT	Œuf au lait	Liégeois au café	Poire	Fait maison Quatre-quart et crème anglaise	

Le pain consommé chaque jour est à base de farine Label Rouge. Bio Fait maison AOP