MENU MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 2 AU 6 NOVEMBRE 2026

Ville de MONTGERON

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -

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

	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6 REPAS VÉGÉTARIEN
HORS D'ŒUVRE	Cèleri à la pomme	Terrine de volaille cornichon	Rillette de hareng à l'aneth	Salade de mâche à l'échalotte	Salade de pois chiche, tomate séchées, olive, feta
VIANDE OU POISSON	Filet de dorade (citron)	Hachis parmentier	Rognon de bœuf sauce madère	Escalope de dinde sauce grand-mère	Œuf dur à la béchamel
LÉGUMES	Millet et fondue de poireaux	Salade verte	Tagliatelle et brocolis	Blé et haricots plats persillade	Pommes de terre et ratatouille
PRODUIT LAITIER	Couloumier	Yaourt à la fraise	Tomme blanche	Emmental	Fromage blanc
DESSERT	Gélifié au caramel	Purée de pomme	Kiwi	Tarte bourdaloue	Clémentine

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

MENU MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 9 AU 13 NOVEMBRE 2026

Ville de MONTGERON

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -

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

	LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
HORS D'ŒUVRE	Fenouil à l'orange	Tarte aux fromages	Salade de choux blanc et rouge à la vinaigrette	carottes râpées aux noix	Salade verte à l'emmental et croûtons
VIANDE OU POISSON	Pot au feu de poisson	Saucisse de monbéliard (volaille)	Boulette d'agneau et bœuf sauce brune	Filet de poulet au jus	Filet mignon de porc aux olives et citron (substitut sauté de dinde)
LÉGUMES		Purée de pois cassées et poêlée de champignons	Boulgour et jardinière de légumes	Farfalle et endives braisées	Patatoes et haricots verts
PRODUIT LAITIER	Cantal	Yaourt nature	Fourme d'Ambert	Brie	Tomme grise
DESSERT	Pomme cuite à la cannelle	Poire	Crème dessert praliné	Tarte Normande	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 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

Ville de MONTGERON

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -

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

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20 REPAS VÉGÉTARIEN
HORS D'ŒUVRE	Salade d'endive et croûtons	Pâté de volaille cornichon	Velouté de panais	Salade de mâche, poire et bleu	Cake aux olives vertes
VIANDE OU POISSON	Andouillette sauce moutarde ancienne	Petit salé de lentilles (porc ou volaille)	Rôti de veau au jus	Tourte de poisson et poireaux	Omelette fines herbes
LÉGUMES	Frites et carottes sautées		Pommes de terre rôties et haricots verts	Salade verte	Quinoa et poêlée méridionale
PRODUIT LAITIER	Saint-Nectaire	Emmental	Yaourt nature	Cantal	Faisselle
DESSERT	Œuf au lait	Pomme	clémentine	Marbré vanille cacao	Ananas

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

MENU MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

Ville de MONTGERON

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -

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

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
HORS D'ŒUVRE	Saucisson à l'ail	Pamplemousse et sucre	Velouté de légumes	Carottes râpées persillées	Tarte à la tomate et chèvre
VIANDE OU POISSON	Blanquette de veau	Filet de limande sauce beurre maître d'hotel	"Tartiflette (possible sans porc)"	Pilon de poulet sauce curry coco	Poisson frais sauce épices poissons
LÉGUMES	Riz sauvage et fondue de poireaux	Blé et épinards à la crème	Salade verte	Pommes rostis et butternut rôtis	Haricots rouges cuisinés et ratatouille
PRODUIT LAITIER	Yaourt au citron	Cantal	Saint-Nectaire	Yaourt vanille	Couloumiers
DESSERT	Kiwi	Liégeois au café	Poire	Quatre- quart et crème anglaise	Banane

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