MENU MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2026

Ville de MONTGERON

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -

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

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1	VENDREDI 2
HORS D'ŒUVRE	Betterave à la persillade	Tomate aux olives noires	Rillettes de thon à la crème	Cèleri rémoulade	Crêpe au fromage
VIANDE OU POISSON	Jambonneau (substitut rôti de dinde) Sauce brune	Filet de colin	Côte de porc (substitut cuisse de poulet) Sauce à l'échalote	Aiguillette de poulet sauce chasseur	Poisson frais
LÉGUMES	Semoule et petits pois	Riz et ratatouille	Pommes de terre rissolées et duo de carottes et navets	Coquillette et haricots verts	Millet et fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Camembert	Cantal	Yaourt fraise	Pont l'Eveque	Saint Nectaire
DESSERT	Raisin	Crème dessert au café	Poire	Tarte tatin à la pomme	Orange

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

MENU MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 5 AU 9 OCTOBRE 2026

Ville de MONTGERON

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -

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

	LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
HORS D'ŒUVRE	Endives au bleu et noix	Roulade de volaille aux olives cornichon	Terrine de saumon fumé	Pamplemousse et sucre	Cake au fromage
VIANDE OU POISSON	Filet de limande sauce homardine à l'estragon	Lasagne à la bolognaise	Boudin noir et compoté d'oignons	Escalope de dinde à la crème	Omelette aux champignons
LÉGUMES	Riz et julienne de légumes	Salade verte	Purée de pommes de terre et Pomme au beurre	Blé et haricots plats persillés	Petits épautres aux oignons et brocolis
PRODUIT LAITIER	Tomme blanche	Livarot	Yaourt vanille	Emmental	Fromage blanc
DESSERT	Crème dessert praliné	Purée pomme banane	Prunes	Gâteau au yaourt à la mûre	Raisin

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

MENU MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

Ville de MONTGERON

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -

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

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
HORS D'ŒUVRE	Fenouil à l'orange	Macédoine de légumes au fromage blanc	Tarte aux poireaux	Concombre aux olives et feta	Sardine au citron
VIANDE OU POISSON	Paupiette de lapin sauce moutarde ancienne	Saucisse de toulouse (volaille)	Cassolette de poisson	Cuisse de poulet sauce basquaise	Bavette d'Aloyau sauce au bleu
LÉGUMES	Patate douce et jardinière de légumes	Lentilles et poêlée de champignons	Riz et fondue de poireaux	Polenta crémeuse et duo haricots vert et beurre	Pommes noisettes et carottes sautées
PRODUIT LAITIER	Cantal	Yaourt nature	Fourme d'Ambert	Brie	Yaourt à la vanille
DESSERT	Liégeois au chocolat	Prune	Purée de pomme et poire	Gâteau aux noix et crème anglaise	Ananas

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

MENU MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 19 AU 23 OCTOBRE 2026

Ville de MONTGERON

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -

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

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23 REPAS VÉGÉTARIEN
HORS D'ŒUVRE	Terrine de volaille cornichon	Carottes râpées au citron	Poireau vinaigrette	Choux rouge persillées	Pizza au fromage
VIANDE OU POISSON	Foie de veau sauce balsamique	Cassoulet (possible sans porc)	Rôti de boeuf sauce bearnaise	Brandade de poisson	Omelette au gorgonzola et tomate séchée
LÉGUMES	Quinoa et haricots verts aux oignons		Boulgour et épinard à la crème	Salade verte	Tagliatelle et courgettes à l'ail et au basilic
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire	Emmental	Yaourt nature	Cantal	Faisselle
DESSERT	Poire	Crème dessert à la vanille	Orange	Gâteau au chocolat	Salade de fruits

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

MENU MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 26 AU 30 OCTOBRE 2026

Ville de MONTGERON

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -

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

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
HORS D'ŒUVRE	Velouté de légumes	Salade de fenouil aux olives et tomates séchées	Salade de lentille à l'échalotte	Endives aux pommes, raisin, noix et fromage frais	Clafoutis au chorizo et origan
VIANDE OU POISSON	Veau marengo	Moules à la provençale	Quiche lorraine (sans porc possible)	Cuisse de poulet sauce miel, moutarde et thym	Poisson frais sauce vierge
LÉGUMES	Blé et choux fleurs persillés	Pommes rissolées et ratatouille	Salade verte	Frites et butternut rôtis	Pois chiches cuisinés et aubergines rôties
PRODUIT LAITIER	Camembert	Cantal	Saint-Nectaire	Yaourt vanille	Couloumier
DESSERT	Ananas	Liégeois au café	Pomme	Cake poire, noix et vanille	Banane

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