MENU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 6 DÉCEMBRE 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -

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

Ville de MONTGERON

	LUNDI 30/11	MARDI 1ER	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4	SAMEDI 5	DIMANCHE 6
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	Champignon à la grecque	Asperge mimosa aux herbes fraiches
VIANDE OU POISSON	Encornet à la provençale	Boulette de bœuf à l'echalotte	Foie de poulet sauce madère	Escalope de dinde sauce forestière	Saumonette sauce crème au citron	Bœuf mode	Gigot d'agneau au romarin
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	Purée de patates douces et endives braisées au miel	Fusilli et carottes persillées	Flageolets cuisinés et potiron rôti au miel
PRODUIT LAITIER	Yaourt à la vanille	Livarot	Tomme blanche	Emmental	Fromage blanc	Saint-Paulin	Bleu d'Auvergne
DESSERT	Gélifié au chocolat	Purée de pomme banane	Orange	Clafoutis bigarreaux	Poire	Purée de pomme coing	Tarte aux pommes
PLAT	Potage de butternut	Potage de Crécy	Potage de brunoise de légumes	Velouté de pois cassés	Potage de brocolis	Potage de céleri et pommes de terre	Potage poireaux et pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc	Liégeois vanille	Saint-Nectaire	Yaourt pêche	Rondelé aux noix	Cantal	Bleu
DESSERT	Pomme	Purée pomme banane	Poire	Purée pomme coing	Clémentine	Purée pomme pruneaux	Kiwi

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

MENU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 7 AU 13 DÉCEMBRE 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -
Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonniers ou climatiques.

Ville de MONTGERON

	LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11	SAMEDI 12	DIMANCHE 13
HORS D'ŒUVRE	Fenouil à l'orange	Tarte aux fromages	Salade de choux	Salade de carottes aux noix	Salade verte	Sardines au citron	Pâté en croûte et cornichon (substitut pâté de volaille et cornichon)
VIANDE OU POISSON	Pot au feu de poissons	Saucisses de Montbéliard (saucisse de volaille)	Bio Boulettes d'agneau et bœuf sauce brune	Filet de poulet sauce au jus	Filet mignon de porc aux mirabelles (substitut sauté de dinde)	Rôti de boeuf aux oignons	Dos d'églefin sauce diéppoise
LÉGUMES		Bio Purée de pois cassés et poêlée de champignons	Patates douces et jardinière de légumes	Bio Farfalles et endives braisées	Bio Boulgour et haricots verts	Bio Polenta crémeuse et butternut rôti au thym et à l'ail	Bio Riz et julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	AOP Cantal	Bio Yaourt	AOP Fourme d'Ambert	Brie	Bio Yaourt vanille	Tomme grise	AOP Chaource
DESSERT	Fait maison Pomme cuite à la cannelle	Poire	Crème dessert à la pistache	Fait maison Clafoutis aux griottes	Riz au lait	Bio Banane	Eclair au chocolat
PLAT	Potage parisien	Potage d'endive	Velouté de potiron	Potage Clamart	Potage de champignons	Potage d'oseille	Potage de fèves
PRODUIT LAITIER	Crème dessert au café	Tartare nature	Roquefort	Yaourt fruits	Comté	Mimolette	Faisselle
DESSERT	Purée pomme fraises	Orange	Purée pomme	Bio Pomme	Kiwi	Dessert à l'abricot	Poire

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

MENU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 14 AU 20 DÉCEMBRE 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -
Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonniers ou climatiques.

Ville de MONTGERON

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade	Mousse de canard et cornichons	Salade d'endive aux croûtons	Velouté de panais	Sake aux olives vertes	Salade asiatique	Salade de mâche, poire et bleu
VIANDE OU POISSON	Andouilette sauce moutarde ancienne	Petit salé aux lentilles (substitut saucisse de volaille)	Rôti de veau orloff	Tourte de poissons et poireaux et salade verte	Omelette aux fines herbes	Sauté de porc (substitut sauté de dinde) sauce soja et sésame	Cuisse de canette à l'orange
LÉGUMES	Purée de pommes de terre et carottes sautées		Pommes de terre rôties et haricots verts		Quinoa et poêlée méridionale	Riz et brocolis	Tagliatelles et mélange de légumes oubliés
PRODUIT LAITIER	Saint-Nectaire	Emmental	Yaourt nature	Cantal	Faisselle	Bûche de chèvre	Comté
DESSERT	Œufs au lait	Pomme	Marbré chocolat	Clémentine	Ananas frais	Dessert à la noix de coco	Tarte aux pommes et à la rhubarbe
PLAT	Potage Dubarry	Potage brocolis	Potage légumes oubliés	Potage de Crécy	Potage brunoise de légumes	Potage céleri et pommes de terre	Potage de lentilles
PRODUIT LAITIER	Emmental	Rondelé aux noix	Petit suisse aux fruits	Tomme noire	Faisselle	Couloummiers	Yaourt nature
DESSERT	Ananas	Purée pomme banane	Pomme	Purée pomme pêche	Ananas	Purée pomme fraises	Poire

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

MENU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 21 AU 27 DÉCEMBRE 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -
Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonniers ou climatiques.

Ville de MONTGERON

	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25	SAMEDI 26	DIMANCHE 27
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre aux fines herbes	Pamplemousse et sucre	Velouté de légumes	Carottes râpées	Tarte à la tomate et au chèvre	Salade verte	Rillettes de thon à la crème
VIANDE OU POISSON	Blanquette de veau	Filet de limande sauce au beurre maître d'hôtel	Tartiflette (Sans porc possible)	Aiguillettes de poulet sauce curry coco	Poissons frais sauce mélange d'épices	Côte de porc (substitut cuisse de poulet) Sauce charcutière	Rôti de boeuf sauce au poivre noir
LÉGUMES	Bio Riz sauvage	Bio Blé et épinards à la crème	Salade verte	Bio Petit épautre et butternut rôti	Haricots rouges cuisinés et ratatouille	Macaroni et blettes à l'ail	Pommes duchesses et haricots plats en persillade
PRODUIT LAITIER	Yaourt au citron	AOP Cantal	AOP Saint-Nectaire	Bio Yaourt vanille	Bio Couloumiers	Tomme noire	Bio Camembert
DESSERT	Œuf au lait	Liégeois au café	Poire	Fait maison Quatre-quart et crème anglaise	Bio Banane	Poire au vin	Bavarois à la framboise
PLAT	Potage de légumes	Potage artichat	Potage d'oseille	Potage de choux	Potage de julienne	Potage de lentilles	Potage de champignons
PRODUIT LAITIER	Vache picon	Edam	Bio Yaourt fraise	Tartare ail et fines herbes	Camembert	Bio Crème dessert au chocolat	Tomme Blanche
DESSERT	Purée pomme coing	Poire	Clémentine	Cocktail de fruits des Iles	Orange	Ananas	Purée de fraises

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