MENU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 2 AU 8 NOVEMBRE 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -

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

Ville de MONTGERON

	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6 REPAS VÉGÉTARIEN	SAMEDI 7	DIMANCHE 8
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	Betterave à l'échalotte	Carottes râpées
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	Bœuf stogonoff	Rôti de dinde aux fruits secs
LÉGUMES	Millet et fondue de poireaux	Salade verte	Tagliatelle et brocolis	Blé et haricots plats persillade	Pommes de terre et ratatouille	Riz sauvage et carotte persillées	Couscous de petits épautre et potiron rôti au miel
PRODUIT LAITIER	Couloumier	Yaourt à la fraise	Tomme blanche	Emmental	Fromage blanc	Saint-Paulin	Bleu d'Auvergne
DESSERT	Gélifié au caramel	Purée de pomme	Kiwi	Tarte bourdaloue	Clémentine	Purée de pomme coing	Ile flottante
PLAT	Potage de crécy	Potage de légumes oubliés	Potage Esau	Potage de carottes et panais	Potage de choux	Potage Dubarry	Potage de brocolis
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc	Gélifié au chocolat	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 9 AU 15 NOVEMBRE 2026

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

Ville de MONTGERON

	LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
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	Sardine au citron	Pâté en croute (substitut pâté de volaille) cornichon
VIANDE OU POISSON	Pot au feu de poisson	Saucisse de monbéliard (volaille)	Bio Boulette d'agneau et bœuf sauce brune	Filet de poulet au jus	Filet mignon de porc aux olives et citron (substitut sauté de dinde)	Rôti de boeuf aux oignons	Filet d'eglefin sauce homardin a l'estragon
LÉGUMES		Bio Purée de pois cassées et poêlée de champignons	Bio Boulgour et jardinière de légumes	Bio Farfalle et endives braisées	Patates douces et Bio haricots verts	Bio Polenta crémeuse et butternut rôtis thym et ail	Bio Riz et julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	AOP Cantal	Bio Yaourt nature	AOP Fourme d'Ambert	Bio Brie	Tomme grise	Bio Yaourt à la vanille	AOP Chaource
DESSERT	Pomme cuite à la cannelle	Poire	Crème pralinée	Tarte normande	Riz au lait	Bio Banane	Eclair au café
PLAT	Potage à l'oseille	Potage de brunoise	Velouté de panais	Velouté d'artichaut	Potage Clamart	Bio Potage de Crécy	Potage Saint-Germain
PRODUIT LAITIER	Crème dessert au café	Tartare nature	Roquefort	Yaourt fruits	Comte	Saint-Paulin	Faisselle
DESSERT	Purée pomme fraise	Bio Orange	Purée pomme	Bio Pomme	Kiwi	Dessert à l'abricot	Bio Banane

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

MENU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 16 AU 22 NOVEMBRE 2026

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

Ville de MONTGERON

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20 REPAS VÉGÉTARIEN	SAMEDI 21	DIMANCHE 22
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	Salade de crudité crevette à l'asiatique	Céleri rémoulade
VIANDE OU POISSON	Andouillette sauce moutarde ancienne	Petit salé de lentilles (possible sans porc)	Rôti de veau au jus	Tourte de poisson et poireaux	Omelette fines herbes	Sauté de poulet sauce soja et sésame	Cuisse de pintade sauce vallé d'auge
LÉGUMES	Pommes rissolées et carottes sautées		Pommes de terre rôties et haricots verts	Salade verte	Quinoa et poêlée méridionale	Riz et brocolis	Tagilatelle et mélange de légumes oubliés
PRODUIT LAITIER	Saint-Nectaire	Emmental	Yaourt nature	Cantal	Faisselle	Bûche de chèvre	Comté
DESSERT	Œuf au lait	Pomme	Clémentines	Marbré vanille cacao	Ananas	Yaourt à la noix de coco	Tarte pomme et rhubarbe
PLAT	Potage brocolis	Potage clamart	Potage butternut	Potage brunoise de légumes	Potage Dubarry	Potage Crécy	Potage de champignons
PRODUIT LAITIER	Emmental	Rondelé aux noix	Petits suisse aux fruits	Tomme noire	Faisselle	Coulommiers	Yaourt nature
DESSERT	Orange	Purée pomme banane	Pomme	Purée pomme pêche	Ananas	Purée pomme fraises	Banane

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

MENU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 23 AU 29 NOVEMBRE 2026

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

Ville de MONTGERON

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 29
HORS D'ŒUVRE	Saucisson à l'ail	Pamplemousse et sucre	Velouté de légumes	Carottes râpées persillées	Tarte à la tomate et chèvre	Salade de laitue améliorée (emmental et croûtons)	Rillette de thon à la crème
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	Côte de porc (substitut cuisse de poulet) Sauce charcutière	Rôti de boeuf sauce au poivre noir
LÉGUMES	Riz sauvage et fondue de poireaux	Blé et épinards à la crème	Salade verte	Pommes rösti et butternut rôtis	Haricots rouges cuisinés et ratatouille	Macaroni et blettes à l'ail	Gratin dauphinois et haricots plats à la persillade
PRODUIT LAITIER	Yaourt au citron	Cantal	Saint-Nectaire	Yaourt vanille	Couloumiers	Tomme noire	Camembert
DESSERT	Kiwi	Liégeois au café	Poire	Quatre-quart et crème anglaise	Banane	Poire au vin	Bavarois à la framboise
PLAT	Potage de légumes	Potage de carottes et panais	Potage de fèves	Potage de légumes oubliés	Potage julienne	Potage verts près	Potage Esau
PRODUIT LAITIER	Vache picon	Saint-Paulin	Yaourt fraise	Tartare ail et fines herbes	Camembert	Crème dessert au chocolat	Gouda
DESSERT	Purée pomme coing	Poire	Pomme	Cocktail de fruits des Iles	Clémentine	Ananas	Purée de fraises

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