MENU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -

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

Ville de MONTGERON

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1	VENDREDI 2	SAMEDI 3	DIMANCHE 4
HORS D'ŒUVRE	Betterave à la persillade	Tomate aux olives noires	Rillettes de thon à la crème	Cèleri rémoulade	Crêpe au fromage	Salade de laitue Emmental et croûtons	Pâté de campagne (substitut pâté de vollaille) et cornichons
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	Rôti de veau aux abricots secs et amandes	Rosbeef sauce au poivre noir
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	Haricots blancs et poivronnade	Purée de pommes de terre et courgette à l'ail
PRODUIT LAITIER	Camembert	Cantal	Yaourt fraise	Pont l'Eveque	Saint Nectaire	Yaourt vanille	Chaource
DESSERT	Raisin	Crème dessert au café	Poire	Tarte tatin à la pomme	Orange	Purée pomme et coing	Mille-feuilles
PLAT	Potage de carottes et pommes de terre	Potage Clamart	Velouté Saint Germain	Potage Crecy	Potage de butternut et pommes de terre	Potage brunoise	Velouté Dubarry
PRODUIT LAITIER	Emmental	Rondelé noix	Petit suisse aux fruits	Tomme noir	Faisselle	Coulommier	Yaourt nature
DESSERT	Prunes	Purée de pomme et banane	Pomme	Purée de pêche	Ananas	Purée de pomme et fraise	Poire

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

MENU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 5 AU 11 OCTOBRE 2026

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

Ville de MONTGERON

	LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9	SAMEDI 10	DIMANCHE 11
HORS D'ŒUVRE	Endives au bleu et noix	Roulade de volaille aux olives cornichon	Terrine de saumon fumé	Pamplemousse et sucre	Cake au fromage	Choux rouges au pommes et raisin secs	Salade de pommes de terres, asperge au fromage frais
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	Bœuf bourguignon	Gigot d'agneau au thym
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	Tagliatelles et duo de carottes et navets glacés au miel	Flageolet et potiron
PRODUIT LAITIER	Tomme blanche	Livarot	Yaourt vanille	Emmental	Fromage blanc	Saint Paulin	Bleu d'Auvergne
DESSERT	Crème dessert praliné	Purée pomme banane	Prunes	Gâteau au yaourt à la mûre	Raisin	Flan napé caramel	Gâteau basque
PLAT	Potage de lentilles et pommes de terre	Purée de brocolis et pommes de terre	Potage julienne de légumes	Velouté de choux verts et poireaux	Potage vert prets	Potage de patate douce et panais	Potage de champignons
PRODUIT LAITIER	Vache picon	Saint Paulin	Yaourt à la fraise	Tartare ail et fines herbes	Camembert	Crème dessert au chocolat	Gouda
DESSERT	Purée de pomme et coing	Poire	Prunes	Coktail de fuits des Iles	Orange	Ananas	Purée de fraise

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

MENU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 12 AU 18 OCTOBRE 2026

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

Ville de MONTGERON

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
HORS D'ŒUVRE	Fenouil à l'orange	Macédoine de légumes au fromage blanc	Tarte aux poireaux	Concombre aux olives et feta	Sardine au citron	Salade de cèleri aux pommes, noix et comté	Saucisson à l'ail (substitut roulade de volaille) cornichons
VIANDE OU POISSON	Paupiette de lapin sauce moutarde ancienne	Saucisse de toulouse (volaille)	Cassolette de poisson	Cuisse de poulet sauce basquaise	Steak haché sauce au jus	Filet mignon de porc aux pruneaux (substitut sauté de dinde)	Filet de cabillaud sauce au beurre blanc et aux herbes
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	Semoule et choux fleurs persillés	Perles de blé et ratatouille
PRODUIT LAITIER	Cantal	Yaourt nature	Fourme d'Ambert	Brie	Yaourt à la vanille	Edam	Chaource
DESSERT	Liégeois au chocolat	Prune	Purée de pomme et poire	Gâteau aux noix et crème anglaise	Ananas	Riz au lait	Tarte au citron
PLAT	Velouté d'artichaud	Potage Essau	Potage haricots verts et pommes de terre	Potage Crecy	Velouté de légumes oubliés	Velouté de brocolis	Potage courgettes 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 19 AU 25 OCTOBRE 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -

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

Ville de MONTGERON

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23 REPAS VÉGÉTARIEN	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
HORS D'ŒUVRE	Terrine de volaille cornichon	Carottes râpées au citron	Chou rouge persillé	Poireaux vinaigrette	Pizza au fromage	Pamplemousse et sucre	Salade normande (camembert, pommes, noix et croûtons)
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	Colombo de porc (substitut au poulet)	Cuisse de pintade au cidre
LÉGUMES	Quinoa et haricots verts aux oignons		Boulgour et épinard à la crème	Salade verte	Tagliatelle et courgettes à l'ail et au basilic	Riz et choux de Bruxelles	Pommes dauphines et mélange de légumes oubliés
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire	Emmental	Yaourt nature	Cantal	Faisselle	Bûche de chèvre	Bleu d'Auvergne
DESSERT	Poire	Crème dessert à la vanille	Orange	Gâteau au chocolat	Salade de fruits	Semoulé napé caramel	Far aux pruneaux
PLAT	Potage céleri et pommes de terre	Potage de brocolis	Potage de pois cassés	Potage de crécy	Potage Clamart	Potage de brunoise de légumes	Potage de butternut
PRODUIT LAITIER	Emmental	Chanteneige	Yaourt velouté	Gouda	Faisselle	Camembert	Yaourt nature
DESSERT	Orange	Purée pomme banane	Pomme	Purée pomme pêche	Poire	Purée pomme fraise	Ananas frais

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

MENU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 26 OCTOBRE AU 1ER NOVEMBRE 2026

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

Ville de MONTGERON

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE 1/11
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	Salade coleslaw	Sardine au citron
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	Sauté de porc (substitut aiguillettes de poulet) Sauce à l'échalotte	Rosbeef sauce roquefort
LÉGUMES	Blé et choux fleurs persillés	Pommes rissolées et ratatouille	Salade verte	Pommes noisette et butternut rôtis	Pois chiches cuisinés et aubergines rôties	Coquillettes et blettes à l'ail	Purée de patate douce et haricots plats persillade
PRODUIT LAITIER	Camembert	Cantal	Saint-Nectaire	Yaourt vanille	Couloumier	Comté	Yaourt myrtille
DESSERT	Ananas	Liégeois au café	Pomme	Cake poire, noix et vanille	Banane	Pruneaux au vin	Mille-feuille
PLAT	Potage de lentilles	Potage julienne	Potage poireaux pommes de terre	Potage verts prets	Potage de champignons	Crème de légumes	Potage de fèves
PRODUIT LAITIER	Rondelé aux noix	Saint-Paulin	Yaourt à la framboise	Tartare ail et fines herbes	Coulommiers	Liégeois à la vanille	Mimolette
DESSERT	Purée de pomme coing	Pomme	Kiwi	Cocktail de fruits des Iles	Orange	Banane	Purée de fraises

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