

MAIRIE DE MONTREUIL - JUIGNE

CUISINE CENTRALE RUE DU 18 JUIN

MENU SEMAINE 33/2021

CONSERVATION DE 0 à 3°	PORTAGE A DOMICILE	soir
LUNDI 16-août-21	carottes rapées vinaigrette macaronis à la carbonara salade verte fromage mosaïque de fruits	potage  fromage blanc fruit de saison
MARDI 17-août-21	céleri remoulade poulet roti au jus haricots verts vapeur/pd terre salade verte petits suisses aux fruits	<u>potage</u>  fromage fruit de saison
MERCREDI 18-août-21	quiche lorraine poisson meunière épinards à la crème salade verte fromage blanc aux fruits	potage  fromage fruit de saison
JEUDI 19-août-21	salade de tomates persillées filet de saumon hollandaise bouquet de brocolis vapeur salade verte/fromage pâtisserie	<u>potage</u>  yaourt nature fruit de saison
VENDREDI 20-août-21	betteraves cuites crème fleurette saucisse de toulouse rotie flageolets verts salade verte fruit de saison	potage  fromage compote
SAMEDI 21-août-21	œufs à la mayonnaise filet mignon de porc gratin dauphinois salade verte fruit de saison	potage  fromage moelleux nature
DIMANCHE 22-août-21	crêpe fourrée blanc de poulet forestier choux romanesco étuvés salade /fromage fruit de saison	<u>potage</u>  semoule au lait

Toutes nos viandes fraîches bovines, porcines et volailles sont garanties d'origine française par nos fournisseurs.  
Le poisson est également frais selon les arrivages de pêche de nos côtes.  
Nos menus sont visés par Mme PINSON /CHAZEAU diététicienne de la restauration scolaire.  
Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement .

MAIRIE DE MONTREUIL - JUIGNE  
 CUISINE CENTRALE RUE DU 18 JUIN

MENUS SEMAINE 34/2021

<u>CONSERVATION</u>	PORTAGE A DOMICILE	soir
DE 0 à 3°		
<b>LUNDI</b> 23-août-21	melon en quartiers filet de dinde roti à la crème haricots verts poelés salade verte/fromage pâtisserie	potage  fromage blanc fruit de saison
<b>MARDI</b> 24-août-21	concombres à la crème hachi parmentier salade verte fromage fruits au sirop	<u>potage</u>  yaourt fermier fruit de saison
<b>MERCREDI</b> 25-août-21	cœurs de palmiers en salade filet de saumon hollandaise ratatouille poelée salade verte/fromage pâtisserie	potage  fromage blanc fruit de saison
<b>JEUDI</b> 26-août-21	tomates charnues vinaigrette filet de bœuf poelé petits pois étuvés salade verte/fromage compote	<u>potage</u>  yaourt fermier fruit de saison
<b>VENDREDI</b> 27-août-21	charcuterie brandade de cabillaud salade verte petits suisses naturels fruit de saison	potage  fromage compote
<b>SAMEDI</b> 28-août-21	salade de riz et thon sauce crudité boudin noir poelé pommes fruit roties salade verte/fromage fruit de saison	potage  liégeois vanille compote
<b>DIMANCHE</b> 29-août-21	champignons crus crème fleurette tomates farcies au jus garniture provençale salade verte semoule au lait	<u>potage</u>  fromage fruit de saison

Toutes nos viandes fraîches bovines, porcines et volailles sont garanties d'origine française par nos fournisseurs.  
 Le poisson est également frais selon les arrivages de pêche de nos côtes.  
 Nos menus sont visés par Mme PINSON /CHAZEAU diététicienne de la restauration scolaire.  
 Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement .

**MAIRIE DE MONTREUIL - JUIGNE  
CUISINE CENTRALE RUE DU 18 JUIN**

**MENUS SEMAINE 35/2021**

<u>CONSERVATION</u>		
<u>DE 0 à 3°</u>	<b>PORTAGE A DOMICILE</b>	<b>soir</b>
<b>LUNDI</b> <b>30-août-21</b>	betteraves crues rapées émincé de porc provençal gratin de courgettes/pd terre salade/fromage fruit de saison	potage  fromage blanc vanillé quatre quart
<b>MARDI</b> <b>31-août-21</b>	pd terre /miettes de thon en salade paupiette de veau en sauce haricots beurre vapeur fromage/salade verte fruit de saison	<u>potage</u>  petits suisses gaufrette chocolatée
<b>MERCREDI</b> <b>01-sept-21</b>	radis /beurre dos de cabillaud sauce fumet épinards béchamel/pates fromage/salade verte fruit de saison	potage  yaourt nature compote
<b>JEUDI</b> <b>02-sept-21</b>	salade de tomates "poulette" couscous de volaille et bœuf semoule et légumes salade verte fromage blanc fermier	<u>potage</u>  fromage compote/petit biscuit
<b>VENDREDI</b> <b>03-sept-21</b>	roulé au fromage ballotine de saumon sauce fleurette brocolis étuvés salade verte fruit de saison	potage  fromage compote
<b>SAMEDI</b> <b>04-sept-21</b>	avocats /surimi et tomate cerise escalope de porc garniture de cardes poelées salade/fromage pâtisserie	potage  crème dessert vanille fruit de saison
<b>DIMANCHE</b> <b>05-sept-21</b>	taboulé confit de canard brunoise provençale aux épices salade verte/fromage fruit de saison	<u>potage</u>  petits suisses naturels compote/petit belun

Toutes nos viandes fraîches bovines, porcines et volailles sont garanties d'origine française par nos fournisseurs.

Le poisson est également frais selon les arrivages de pêche de nos côtes.

Nos menus sont visés par Mme PINSON /CHAZEAU diététicienne de la restauration scolaire.

Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement .

**MAIRIE DE MONTREUIL - JUIGNE  
CUISINE CENTRALE RUE DU 18 JUIN**

**MENUS SEMAINE 36 /2021**

<b><u>CONSERVATION</u></b>		
<b>DE 0 à 3°</b>		<b>PORTAGE A DOMICILE</b> <b>soir</b>
<b>LUNDI</b> <b>06-sept-21</b>	choux fleurs et tomates cerise boulettes de bœuf sauce tomate pates al dente salade verte/fromage fruit de saison	potage  yaourt fermier compote
<b>MARDI</b> <b>07-sept-21</b>	concombres à la crème cuisse de poulet forestière courgettes et fenouil braisées fromage/salade verte pâtisserie	<u>potage</u>  crème chocolat fruit de saison
<b>MERCREDI</b> <b>08-sept-21</b>	céleri remoulade pates à la carbonara salade verte petits suisses fruit de saison	potage de légumes  fromage compote
<b>JEUDI</b> <b>09-sept-21</b>	melon lamelles de poulet "forestière" cote de blette /semoule de blé salade verte/fromage mosaïque de fruits	<u>potage</u>  riz au lait pâte de fruits
<b>VENDREDI</b> <b>10-sept-21</b>	feuilleté au fromage filet de merlu diéppoise haricots verts vapeur salade verte fruit de saison	potage de légumes  fromage compote/petit gateau
<b>SAMEDI</b> <b>11-sept-21</b>	tomates charnue en salade paella de volaille riz à l'espagnole salade verte/fromage mirabelles cuites	potage de légumes  œufs au lait fruit de saison
<b>DIMANCHE</b> <b>12-sept-21</b>	charcuterie pièce de bœuf poelée céleri braisé/pd terre salade verte/yaourt nature fruit de saison	<u>potage de légumes</u>  fromage madeleine/compote

Toutes nos viandes fraîches bovines, porcines et volailles sont garanties d'origine française par nos fournisseurs.

Le poisson est également frais selon les arrivages de pêche de nos côtes.

Nos menus sont visés par Mme PINSON /CHAZEAU diététicienne de la restauration scolaire.

Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement .

**MAIRIE DE MONTREUIL - JUIGNE  
CUISINE CENTRALE RUE DU 18 JUIN**

**MENUS SEMAINE 37/2021**

<u>CONSERVATION</u>		
<u>DE 0 à 3°</u>	<b>PORTAGE A DOMICILE</b>	<b>soir</b>
<b>LUNDI</b> 13-sept-21	betteraves crues rapées vinaigrette saucisse de montbelliard flageolets verts/carottes salade verte yaourt fermier aux fruits	potage  fromage fruit de saison
<b>MARDI</b> 14-sept-21	tomates charnues en vinaigrette paupiette de dinde rotie riz pilaf salade verte/fromage mosaïque de fruits	<u>potage</u>  fromage blanc fruit de saison
<b>MERCREDI</b> 15-sept-21	melon en quartiers filet de saumon sauce hollandaise brocolis vapeur/pd terre vapeur salade /fromage mosaïque de fruits	potage  entremet pistache fruit de saison
<b>JEUDI</b> 16-sept-21	radis/beurre émincé de tendre de tranche charolais pommes de terre charlotte salade verte fromage blanc fermier	<u>potage</u>  fromage fruit de saison
<b>VENDREDI</b> 17-sept-21	tomates vinaigrette couscous au bœuf et volaille légumes et semoule salade /fromage fruit de saison	potage  yaourt aux fruits gateaux secs
<b>SAMEDI</b> 18-sept-21	terrine de poisson/sauce ciboulette filet mignon à l'étouffée ébly à la créole salade verte/fromage fruit de saison	<u>potage</u>  yaourt aux fruit mixés compote
<b>DIMANCHE</b> 19-sept-21	salade piémontaise dos de cabillaud citronné poelée méditerranéenne salade verte/fromage fruit de saison	potage  yaourt nature compote

Toutes nos viandes fraîches bovines, porcines et volailles sont garanties d'origine française par nos fournisseurs.

Le poisson est également frais selon les arrivages de pêche de nos côtes.

Nos menus sont visés par Mme PINSON /CHAZEAU diététicienne de la restauration scolaire.

Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement .

**MAIRIE DE MONTREUIL - JUIGNE**  
**CUISINE CENTRALE RUE DU 18 JUIN**  
**MENUS SEMAINE 38 /2021**

<u>CONSERVATION</u>		
<u>DE 0à 3°</u>	<b>PORTAGE A DOMICILE</b>	<b>soir</b>
<b>LUNDI</b> 20-sept-21	salade exotique/tomates charnues crêpinette de porc braisée haricots verts poelés salade verte tarte aux pommes pâtisserie	<u>potage</u>  fromage fruit de saison
<b>MARDI</b> 21-sept-21	carottes rapées vinaigrette steack haché de bœuf galettes de pd terre salade/fromage fruit de saison	potage  madeleine compote
<b>MERCREDI</b> 22-sept-21	radis /beurre poulet roti petits pois étuvés salade verte/fromage fruits au sirop	<u>potage</u>  petits suisses fruit de saison
<b>JEUDI</b> 23-sept-21	riz à la mexicaine filet de cabillaud sauce armoricaine épinards à la crème salade verte/fromage fruit de saison	potage  entremet praliné gaufre liégeoise
<b>VENDREDI</b> 24-sept-21	betteraves cuites vinaigrette hachi de bœuf cuisiné macaronis al dente salade verte/fromage fruit de saison	<u>potage</u>  gaillardise compote
<b>SAMEDI</b> 25-sept-21	crêpe fourrée champignons pavé de saumon 'beurre citronné ratatouille poelée salade verte/fromage fruit de saison	potage  riz au lait compote
<b>DIMANCHE</b> 26-sept-21	tomates cerise/avocat en salade cuisse de poulet rotie jardinière de légumes salade verte/fromage pâtisserie	<u>potage</u>  petits suisses compote

Toutes nos viandes fraîches bovines, porcines et volailles sont garanties d'origine française par nos fournisseurs.  
 Le poisson est également frais selon les arrivages de pêche de nos côtes.  
 Nos menus sont visés par Mme PINSON /CHAZEAU diététicienne de la restauration scolaire.  
 Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement .

**MAIRIE DE MONTREUIL - JUIGNE  
CUISINE CENTRALE RUE DU 18 JUIN**

**MENUS SEMAINE 39 /2021**

<u>CONSERVATION</u>	<b>PORTAGE A DOMICILE</b>	<b>soir</b>
<u>DE 0 à 3°</u>		
<b>LUNDI</b> 27-sept-21	quiche lorraine sot l'y laisse de poulet à la crème brocolis étuvés/salade verte fromage blanc nature fruit de saison	potage  fromage compote/petit biscuit
<b>MARDI</b> 28-sept-21	concombres à la crème jambon fumé braisé sauce porto pates al dente salade verte yaourt aux fruits	<u>potage</u>  fromage compote
<b>MERCREDI</b> 29-sept-21	charcuterie filet de saumon vapeur "hollandaise" riz pilaf salade verte fruit de saison	potage  fromage compote/petit biscuit
<b>JEUDI</b> 30-sept-21	betteraves crues rapées vinaigrette boulettes de bœuf sauce tomate purée de pd terre fromage/salade verte fruits au sirop	<u>potage</u>  fromage blanc fermier fruit de saison
<b>VENDREDI</b> 01-oct-21	radis/beurre dos de cabillaud beurre citronné haricots verts et céleri branche salade verte/fromage pâtisserie	potage  yaourt fermier fruit de saison
<b>SAMEDI</b> 02-oct-21	salade strasbourgeoise confit de canard choux de bruxelles vapeur salade verte fruit de saison	<u>potage</u>  compote fromage
<b>DIMANCHE</b> 03-oct-21	poireau vinaigrette tomates farcies lentilles à l'ancienne salade verte/fromage fruit de saison	potage  yaourt nature compote

Toutes nos viandes fraîches bovines, porcines et volailles sont garanties d'origine française par nos fournisseurs.  
Le poisson est également frais selon les arrivages de pêche de nos côtes.  
Nos menus sont visés par Mme PINSON /CHAZEAU diététicienne de la restauration scolaire.  
Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement .