

MAIRIE DE MONTREUIL - JUIGNE
CUISINE CENTRALE RUE DU 18 JUIN
MENUS SEMAINE 10/2022

BIO = France

SCOLAIRE

LUNDI 07-mars-22	<p>velouté de feuille de chène(local) hachi parmentier(local) salade verte bio leerdammer(région) fruit de saison bio</p>
MARDI 08-mars-22	<p>betteraves cuite vinaigrette cuisse de poule sauce suprême riz pilaf petit suisse(région) fruit de saison(local)</p>
<u>CLSH</u> MERCREDI 09-mars-22	<p>velouté de légumes(local) filet de saumon sauce citronnée(cote française) brocolis vapeur(région)/pd terre vapeur(local) fromage (région)/fruit(local) GT/gaufre/compote</p>
JEUDI 10-mars-22	<p>potage ded légumes (local) cassoulet(chipolatas/saucisson fumé)(région) haricots blancs(région) petit suisse (région) fruit de saison(local)</p>
menu végétarien VENDREDI 11-mars-22	<p>céléri remoulade(local) couscous végétarien semoule/céréales yaourt fermier entier(local) fruit de saison d'accompagnement(local)</p>

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 cotes.
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

BIO = France

MENU SEMAINE 11/2022

SCOLAIRE

LUNDI 14-mars-22	potage oignon,carotte et panais(local) boulettes de bœuf sauce tomate coquillettes al dente salade verte(local) yaourt fermier aux fruits(local)
repas végétarien MARDI 15-mars-22	carottes rapées vinaigrette(local) escalope végétale poelée méridionale petit suisse aux fruits(région) fruit de saison(local)
MERCREDI 16-mars-22 CLSH	salade mexicaine filet de julienne au citron(cote française) épinards béchamel(région) fruit de saison(local) GT/pain au chocolat(artisanal)/compote
JEUDI 17-mars-22	céleri remoulade(local) sauté de dinde forestière(région) petits pois à la française(région) fromage AOP fruit de saison(bio)
VENDREDI 18-mars-22	velouté de légumes (local) tartiflette maison (région) (pd terre,lardons,oignons,vin blanc, crème,fromage) salade verte bio fruit de saison(local)

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 cotes.
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
MENU SEMAINE 12/2022

BIO = France

SCOLAIRE

<p>LUNDI 21-mars-22</p>	<p>potage du jardin(local) blanquette de porc (région) gratin dauphinois(région) salade verte bio yaourt fermier entier</p>
<p>MARDI 22-mars-22</p>	<p>betteraves crues rapées vinaigrette(local) paupiette de veau en sauce(région) salsifis et carottes étuvées au jus camembert AOP(région) tarte aux pommes</p>
<p>MERCREDI 23-mars-22 CLSH</p>	<p>salade de pd terre/thon vinaigrette roti de dinde en sauce(région) choux de bruxelles(région) yaourt nature(région)/fruit de saison(local) GT/croissant/lait briquette</p>
<p>menu <u>végétarien</u></p>	<p>macédoine de légumes sauce crudité spaghettis à la mexicaine</p>
<p>JEUDI 24-mars-22</p>	<p>(brunoise,haricots rouges,lentilles,oignons,ail,épices) camembert(région) fruit de saison(local)</p>
<p>VENDREDI 25-mars-22</p>	<p>feuilleté au fromage filet de saumon hollandaise(cote française) brocolis étuvés(région) petit suisse nature(région) fruit de saison(local)</p>

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 13/2022
SCOLAIRE

BIO = France

LUNDI 28-mars-22	<p style="text-align: center;">carottes rapées(local) blanquette de veau à l'ancienne(région) riz pilaf mousse au chocolat</p>
MARDI 29-mars-22	<p style="text-align: center;">potage de légumes(local) hachi parmentier(local) salade verte bio yaourt fermier entier</p>
MERCREDI 30-mars-22 CLSH	<p style="text-align: center;">céleri remoulade(local) pates à la carbonara(région) salade verte(local) petit suisse nature/fruit de saison(local) GT/briochette artisanale/compote</p>
menu végétarien JEUDI 31-mars-22	<p style="text-align: center;">salade mexicaine vinaigrette spaghettis sauce tomate pois chiche carottes,navets étuvés yaourt aux fruits au lait entier</p>
VENDREDI 01-avr-22	<p style="text-align: center;">chou fleur mimosa brandade de colin (cote française) purée de pd terre(local) salade verte bio/vache qui rit(région) fruit de saison(local)</p>

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 .

CUISINE CENTRALE RUE DU 18 JUIN

MAIRIE DE MONTREUIL - JUIGNE

MENUS SEMAINE 14//2022

SCOLAIRE

BIO = France

<p>LUNDI 04-avr-22</p>	<p>betteraves crues rapées vinaigrette filet de dinde roti (région) poelée de légumes étuvée(région) éclair au chocolat</p>
<p>MARDI 05-avr-22</p>	<p>rillettes de porc (local) magret de canard à la normande pommes campagnardes salade verte(bio) dessert fermier lacté</p>
<p>MERCREDI 06-avr-22 CLSH</p>	<p>salade exotique filet de saumon sauce hollandaise(cote française) chou romanesco(région) tarte aux fruits pâtissière GT/gaufre /compote</p>
<p>JEUDI 07-avr-22</p>	<p>céleri remoulade(région) bœuf à la provençale(région)(région) pates al dente fromage (région) fruit de saison bio</p>
<p>repas <u>végétarien</u></p>	<p>chiffonade de salade, carottes rapées et œufs durs tajine de semoule et céréales aux légumes</p>
<p>VENDREDI 08-avr-22</p>	<p>(brocolis,oignons,navets) fromage blanc aux fruits(région) fruit de saison(local)</p>

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 cotes. 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

BIO = France

MENUS SEMAINE 15 /2022

CLSH

<p>LUNDI 11-avr-22 CLSH</p>	<p>chou fleur vinaigrette boulette de bœuf sauce tomate pates al dente camembert (région)/fruit de saison(local) GT/donut's /lait aro</p>
<p><u>repas</u> <u>végétarien</u> MARDI 12-avr-22 CLSH</p>	<p>concombre à la crème carottes primeures et navets poelés lentilles et pois chiche cuisinés yaourt fermier (local) GT/madeleine/compote</p>
<p>MERCREDI 13-avr-22 CLSH</p>	<p>œufs durs mimosa sur lit nde salade roti de porc braisé(région) haricots verts/pommes noisette petit suisse(région)/fruit de saison(local) GT/briochette artisanale/jus de fruit</p>
<p>JEUDI 14-avr-22 CLSH</p>	<p>radis beurre(local) émincé de poulet chasseur(région) cote de bette gratinées(région) banane GT/biscuit moelleux/lait aro</p>
<p>VENDREDI 15-avr-22 CLSH</p>	<p>feuilleté au fromage filet de cabillaud dieppoise(cote française) haricots beurre polés fromage blanc /petit fruit saison GT/beignet aux pommes</p>

Toutes nos viandes fraîches bovines,porcines et volailles sont garanties d'origine française par nos fournisseurs.
 Le poisson e 27/
 Nos menus sont visés par Mme PINSON / CHAZEAU diététicienne de la restauration scolaire.
 Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement .

CUISINE CENTRALE RUE DU 18 JUIN

MAIRIE DE MONTREUIL - JUIGNE

MENU SEMAINE N°16//2022

BIO = France

CLSH

<p>LUNDI 18-avr-22 <u>CLSH</u></p>	<p>FERIE Pâques</p>
<p>MARDI 19-avr-22 <u>CLSH</u></p>	<p>salade de carottes, concombre,mais paupiette de dinde rotie(région) riz pilaf fromage(région)/fruit de saison(local) GT/quatre quart/lait</p>
<p>MERCREDI 20-avr-22 <u>CLSH</u></p>	<p>quiche loraine filet de saumon beurre blanc(cote française) épinards béchamel(région) petit suisse(région)/fruit de saison(local) GT/gaufre/compote</p>
<p>JEUDI 21-avr-22 <u>CLSH</u></p>	<p>radis beurre hachi parmentier(région) salade verte(local) fromage blanc aux fruits(région) GT/brioche tranchée/compote</p>
<p>menu <u>végétarien</u> VENDREDI 22-avr-22 <u>CLSH</u></p>	<p>carottes rapées vinaigrette(local) couscous végétarien aux légumes semoule et céréales fromage(région)/fruit d'accompagnement(local) GT/gaillardise/jus de de fruit</p>

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 cotes.

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 N°17 /2022
SCOLAIRE

BIO= France	
LUNDI 25-avr-22	<p style="text-align: center;">céleri remoulade(local) émincé de porc en sauce(région) cote de bette au jus(région) petit suisse nature tarte aux fruits</p>
menu <u>végétarien</u>	
MARDI 26-avr-22	<p style="text-align: center;">salade exotique steack végétal(région) pommes campagnardes salade verte bio fromage blanc vanillé(région)</p>
MERCREDI 27-avr-22 CLSH	<p style="text-align: center;">radis beurre filet de poulet roti(région) petits pois étuvés(région) petit suisse(région)/fruit de saison(local) GT/pain d'épice/compote</p>
JEUDI 28-avr-22	<p style="text-align: center;">salade mexicaine au blé filet de julienne sauce fleurette(cote française) épinards à la crème réduite(région) fromageAOP fruit de saison BIO</p>
 VENDREDI 29-avr-22	<p style="text-align: center;">catottes rapées vinaigrette(local) hachi de bœuf cuisiné (région) macaronis al dente yaourt fermier aux fruits</p>

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 cotes.
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

BIO= France

MENUS SEMAINE 18/2022

SCOLAIRE

LUNDI 02-mai-22	betteraves cuites et pommes fruit(local) crêpinette de porc braisée(local) flageolets verts(région) yaourt aux fruits mixés(région)
MARDI 03-mai-22	rillettes pur porc(local) sot l'y laisse de dinde crémé courgettes /ébly fromage blanc fermier (local) fruit de saison(bio)
<u>CLSH</u> MERCREDI 04-mai-22	crêpe fourrée au fromage brandade de colin(région) salade verte(local) yaourt nature/fruit de saison(local) GT/croissant artisanal/jus d'orange
JEUDI 05-mai-22	concombres à la crème(local) boulettes de bœuf sauce tomate coquillettes al dente yaourt aux fruits fermier
menu <u>végétarien</u> VENDREDI 06-mai-22	radis beurre(local) nugget's végétal épinards à la béchamel(région) compote de fruits

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 cotes.
Nos menus sont visés par Mme PINSON / CHAZEAU diététicienne de la restauration scolaire.
Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement .