

Montfermeil - Ecole Ste Jeanne d'Arc



Semaine du 08 au 12 Janvier 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	C'EST LA FÊTE	Jeudi	Vendredi
*** Tajine marocain (pois chiche, patate douce, carottes, olive) et Semoule *** (plat complet) *** Coulommiers *** Fruit	Salade piémontaise (pommes de terre, œuf, cornichon, mayonnaise) *** Wings de poulet mexicain *** Haricots verts *** Yaourt aromatisé			Salade iceberg et vinaigrette moutardée *** Lasagnes à la bolognaise *** (plat complet) *** Galette des rois	Coleslaw *** Davicroquettes de colin d'Alaska *** Purée de patate douce et pommes de terre *** Crème dessert saveur vanille

Semaine du 15 au 19 Janvier 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	C'EST LA FÊTE	Jeudi	Vendredi
*** Cuisse de poulet sauce miel poivrons *** Pommes de terre wedge *** Fromage blanc fruité *** Fruit	Taboulé (semoule, tomate, poivron) *** Mijoté de bœuf sauce piquante *** Chou fleur *** Fruit			Coleslaw *** Mac & cheese (macaronis au fromage) *** (plat complet) *** Brownie	Epinards jeune pousse et vinaigrette moutardée *** Beaufilet de colin d'Alaska sauce romarin *** Haricots verts *** Riz au lait nappé caramel

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Montfermeil - Ecole Ste Jeanne d'Arc



Semaine du 22 au 26 Janvier 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
***	***		Coleslaw	***
Omelette	Emincé de bœuf sauce aux oignons		Cuisse de poulet sauce curry	Dalh de lentilles corail et Riz créole
***	***		***	***
Petits pois, carottes	Semoule		Poêlée champêtre (haricots verts, tomate, champignons)	(plat complet)
***	***		***	***
Petit fromage frais nature et sucre	Fromage fondu vache qui rit			Yaourt nature et sucre
***	***			***
Fruit	Fruit		Tarte Crumble aux pomme et fruits rouges	Fruit

Semaine du 29 Janvier au 02 Février 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
***	***		***	Carottes râpées et vinaigrette moutardée ***
Nuggets de poulet	Pizza aux 3 fromages		Steak haché de bœuf sauce poivrade	Davicroquettes de colin d'Alaska
***	***		***	***
Riz créole	(plat complet)		Galette de pommes de terre rostī	Epinards à la béchamel
***	***		***	***
Saint Paulin	Yaourt nature et sucre		Camembert	
***	***		***	
Compote pomme banane allégée en sucre	Fruit		Crêpe et pâte à tartiner	Semoule au lait nappé caramel






Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)







Semaine du 05 au 09 Février 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw ***	Céleri remoulade ***		 Chou blanc et vinaigrette moutardée ***	***
Jambon de dinde ***	Rôti de porc * sauce dijonnaise *(rôti de dinde) ***		Nems au poulet  ***	Beignets de poisson ***
Coquillettes ***	Petits pois ***		Riz asiatique (petits pois, épices) ***	Torsades ***
Lacté saveur vanille nappé caramel	Fromage blanc nature et sucre ***		Purée pomme litchi 	Yaourt aromatisé ***
				Fruit

VACANCES DE FEVRIER (du 12/02 au 23/02)

Semaine du 26 Février au 01 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw ***	***		Duo de crudités (carottes, céleri, mayonnaise) ***	***
Cuisse de poulet sauce miel poivrons ***	Cheesburger  ***		Sauce tomate au thon ***	Omelette   ***
Carottes ***	Pommes de terre wedge ***		Torsades ***	Poêlée de brocolis, champignons ***
***	Fromage blanc fruité ***			Yaourt nature et sucre ***
Crêpe au chocolat 	Fruit		Mousse au chocolat au lait °	Fruit



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)