

Montigny Les Cormeilles  
Menus du 30/10/2023 au 03/11/2023

# MENU

de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

-  Nuggets de poisson pmd
- Beignet stick mozzarella*
-  Pennes bio
-  Brocolis bio
- 
-  Pont l'évêque aop
- 
-  Fruit bio

—  
Briochette aux pépites de chocolat  
Briquette de jus de pomme

## MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\* Menu  
végétarien \*\*\*

-  Salade coleslaw bio
- 
- Quenelle nature sauce tomate
-  Riz bio
- 
- Dessert lacté gélifié saveur  
chocolat

—  
Gaufrette vanille  
Fruit

## MERCREDI

## JEUDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

- Taboulé
-  et dés de cantal aop
- 
-  Sauté de veau lr sauce  
forestière (champignons)
- Galette de boulgour, haricot rouge  
et poivron*
-  Haricots verts bio
- 
-  Fruit bio

—  
Cookies  
Briquette de jus d'orange

## VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

-  Soupe de chou fleur bio
-  et emmental râpé bio
- 
-  Filet de dinde lr façon jambon
- Croque'tofu fromage BIO*
-  Purée d'épinard bio (pdt  
fraîche)
- 
-  Fruit bio

—  
Viennoiserie  
Briquette de lait nature

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Montigny Les Cormeilles  
Menus du 06/11/2023 au 10/11/2023

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Salade de pommes de terre

 Dés de cantal aop

 Poisson blanc pané croustillant  
pmd

*Boulettes de sarrasin, lentilles et  
légumes sauce tomate*

 Haricots verts bio sauce tomate

Fruit

Gaufre poudrée  
Lait demi écrémé

## MARDI

 Colombo de porc\* Ir  
*Chili sin carne CPNE*  
Riz

 Pont l'évêque aop

 Fruit bio

Gâteau fourré à la fraise  
Jus d'orange

## MERCREDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde

 Sauce ratatouille bio et pois  
cassés bio

 Coquillettes bio

 Dessert lacté flan vanille nappé  
caramel bio

Brownie  
Fruit

## JEUDI

 Sauté de boeuf Ir sauce  
piquante

*Galette boulgour épeautre et  
légumes BIO*  
Pommes de terre boulangères  
(oignons, thym)

Fromage frais Cantadou ail et  
fines herbes

 Fruit bio

Madeleine longue  
Jus de pommes

## VENDREDI

Emincé d'endives  
vinaigrette au vinaigre de cidre  
Dés d'emmental

 Médaillon de merlu pmd sauce  
crème

*Carmentier de lentilles corail BIO*

 Carottes bio

Beignet parfum chocolat

Pailloline  
Fruit

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Montigny Les Cormeilles  
Menus du 13/11/2023 au 17/11/2023

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Salade coleslaw bio

Merguez

Pommes de terre au fromage à  
tartiflette CPNE

Pommes de terre vapeur

 Yaourt bio nature

=====  
Cookies  
Fruit

## MARDI

Mâche et betteraves  
 et dés de cantal aop  
et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf lr sauce au  
thym

Finger soja et blé aux trois graines

Haricots blancs coco sauce tomate

Fruit

=====  
Pain au lait  
Lait demi écrémé

## MERCREDI

Radis roses  
et beurre

 Médaillon de merlu pmd sauce  
au citron

 Quenelle bio sauce tomate

 Riz bio

 Crème dessert bio chocolat

=====  
Viennoiserie  
Fruit

## JEUDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Omelette bio

 Carottes bio locales

 Boulgour bio

Fromage blanc nature

Fruit

=====  
Gaufrette vanille  
Lait demi écrémé

## VENDREDI

 Rillettes de thon cpne  
Terrine de légumes  
et mayonnaise dosette

 Rôti de dinde lr sauce  
charcutière (moutarde, cornichon)

Gratin de pâtes, brocolis,  
mozzarella et cheddar CPNE

Brocolis  
Torsades

Duo de mozzarella et cheddar  
râpés

Fruit

=====  
Gâteau fourré au chocolat  
Jus de pommes

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos  
équipes



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Montigny Les Cormeilles  
Menus du 20/11/2023 au 24/11/2023

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Boulettes au mouton et boeuf  
sauce tomate  
*Samoussa de légumes*  
4B Riz bio  
Pont l'évêque aop  
Fruit

Brownie  
Jus multifruit

## MARDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

4B Chou rouge bio vinaigrette  
moutarde à l'ancienne au miel bio  
Tajine de légumes, pois chiches,  
patate douce, boulgour, amande  
Dessert lacté gélifié saveur vanille

Etoile fourrée à la framboise  
Fruit

## MERCREDI

Soupe de haricots blancs  
4B et édam bio  
Filet de dinde lr façon jambon  
Beignet stick mozzarella  
Petits pois mijotés  
4B Fruit bio

Quatre quart  
Briquette de lait nature

## JEUDI

4B Œuf dur bio  
et mayonnaise dosette  
Rôti de veau lr au jus  
Sauce Basquaise  
*Pâtes ratatouille et lentilles corail*  
(lentilles corail BIO)  
4B Macaroni bio  
et emmental râpé  
Assiette de fruits frais

Gâteau moelleux marbré au  
chocolat  
Jus d'orange

## VENDREDI

### \*\*\*Les pas pareilles\*\*\*

4B Carottes râpées bio  
et dés de cantal aop  
Morceaux de filet de colin  
d'Alaska pmd sauce fines herbes  
*Pané de blé, graine, emmental,*  
*épinards*  
Gratin de chou fleur  
Cake au chocolat cpne (farine  
LCL)  
et copeaux de chocolat blanc

Palet breton pur beurre  
Fruit

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos  
équipes



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Montigny Les Cormeilles  
Menus du 27/11/2023 au 01/12/2023

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Mâche et betteraves  
et vinaigrette moutarde

Saucisse de volaille façon  
chipolatas

Saucisse végétale soja et blé

 Lentilles mijotées bio

Dessert lacté gélifié saveur  
chocolat

Madeleine  
Fruit

## MARDI

 Thon à la tomate et au basilic  
cpne

 Sauce ratatouille bio et pois  
cassés bio  
Coquillettes

Petit fromage blanc aux fruits

Fruit

Viennoiserie  
Lait demi écrémé

## MERCREDI

 Céleri bio rémoulade  
 et dés de cantal aop

 Gardiane de boeuf lr  
Pané à l'emmental

 Carottes bio

Beignet aux pommes

Brownie  
Fruit

## JEUDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Taboulé  
Dés de tomme blanche

Boulettes de sarrasin, lentilles et  
légumes sauce tomate

 Haricots verts bio

 Fruit bio

Pain au lait  
Jus d'oranges

## VENDREDI

 Filet de dinde lr façon jambon  
Quenelle nature sauce tomate

 Epinards branches bio au  
gratin

 Riz bio

Camembert

Fruit

Briochette aux pépites de chocolat  
Lait demi écrémé

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos  
équipes



Issu de l'agriculture  
biologique

Montigny Les Cormeilles  
Menus du 04/12/2023 au 08/12/2023

# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Carottes râpées bio vinaigrette au basilic

Nugget's à l'emmental  
Haricots verts

Pommes de terre vapeur

Petit fromage blanc aux fruits

Gaufrette vanille  
Fruit

## MARDI

 Sauté de boeuf lr sauce façon orientale  
*Galette de boulgour, haricot rouge et poivron*

 Blé bio

 Ratatouille bio

 Pont l'évêque aop

Fruit

Gaufre nappée au chocolat  
Lait demi écrémé

## MERCREDI

Soupe de poireaux et pommes de terre

 Poulet lr jus de veau sauce tomate

*Boulettes de soja sauce tomate*

 Riz bio à l'indienne

 Crème dessert bio chocolat

Pain au lait  
Fruit

## JEUDI

 Œuf dur bio  
et mayonnaise dosette

 Jambon blanc\* lr  
*Sauce aux trois fromages*  
(mozzarella, bleu, fromage italien)  
CPNE

 Pâtes bio  
 et emmental râpé bio

Fruit

Gâteau fourré à la fraise  
Jus de pommes

## VENDREDI

### \*\*\*Les pas pareille\*\*\*

 Endives bio  
et vinaigrette moutarde  
 Dés de cantal aop

 Filet de colin d'Alaska pmd  
pané frais

*Galette boulgour épeautre et légumes BIO*  
Purée de potiron et butternut en cube

 Cake nature cpne (farine LCL)

Pailloline  
Fruit

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos  
équipes



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Montigny Les Cormeilles  
Menus du 11/12/2023 au 15/12/2023

# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

  Penne semi-complète bio  
sauce lentilles corail, curry et maïs  
cpne  
—  
Edam  
—  
Fruit

—  
Viennoiserie  
Jus multifruit

## MARDI

 Salade coleslaw bio  
—  
 Médaillon de merlu pmd sauce  
bretonne  
*Tajine de légumes, pois chiches,  
patate douce, boulgour, amande*  
Boulgour  
—  
Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel

—  
Brownie  
Fruit

## MERCREDI

Radis roses  
et beurre  
—  
Sauté de dinde LR, dés de dinde  
et sauce tomate  
*Boulettes de sarrasin, lentilles et  
légumes sauce tomate*  
 Riz bio  
—  
 Yaourt bio nature

—  
Gaufrettes au chocolat  
Fruit

## JEUDI

Salade verte aux pommes et  
oranges  
 Dés de cantal aop  
et vinaigrette aux herbes  
—  
 Gardiane de boeuf lr  
*Nuggets de blé*  
 Carottes bio locales  
assaisonnement cumin  
—  
 Tarte au flan dcg

—  
Cookies  
Fruit

## VENDREDI

Boulettes au mouton et boeuf et  
leur jus  
 *Parmentier courge butternut bio  
(haché végétal) CPNE*  
 *Purée de courge butternut et  
pommes de terre bio cpne*  
—  
Camembert  
—  
Fruit

—  
 Muffin vanille pépites de  
chocolat dcg  
Lait demi écrémé

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Montigny Les Cormeilles  
Menus du 18/12/2023 au 22/12/2023

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Sauté de dinde lr au thym  
Samoussa de légumes  
Haricots verts  
Pommes de terre vapeur

 Cantal aop

Fruit

Gaufre poudrée  
Jus d'ananas

## MARDI

### \*\*\*Menu Végétarien\*\*\*

 Carottes râpées bio

 Haricots rouges et maïs façon  
chili cpne  
Riz

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Gâteau moelleux marbré au  
chocolat  
Fruit

## MERCREDI

 Céleri bio rémoulade

 Poisson blanc pané croustillant  
pmd  
Pané à l'emmental

 Epinards branches bio à la  
béchamel

 Semoule bio

 Yaourt bio brassé framboise,  
abricot

Gâteau fourré à l'abricot  
Fruit

## JEUDI

### \*\*\* Repas de fêtes de fin d'année \*\*\*

 Parfait de boeuf char sauce  
légumes d'antan  
VG. GALETTE  
LENTILLE, BETT., CEPE AGB SCE  
CREME LEGUME D'ANTAN  
Pommes croquettes

 Comté aoc

Entremet sapin aux deux  
chocolats

Etoile fourrée à la framboise  
Fruit

## VENDREDI

 Médaillon de merlu pmd sauce  
au citron

 Pâtes bio, légumes bio et pois  
cassés

 Macaroni bio

Fromage frais Petit Cotentin

Assiette de fruits frais

Pain au lait  
Lait demi écrémé

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Montigny Les Cormeilles  
Menus du 25/12/2023 au 29/12/2023

# MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Poulet lr sauce chasseur  
*Pommes de terre au fromage à tartiflette CPNE*

Pommes de terre vapeur

 Fromage frais Carré frais bio

Fruit

Pailloline  
Briquette de lait nature

\*\*\* Vacances \*\*\*

Mâche et betteraves  
vinaigrette à l'échalote

 Sauté de boeuf lr sauce  
dijonnaise (moutarde)

 Raviolis bio au tofu sauce  
tomate

 Lentilles mijotées bio

Crème dessert au chocolat

Muffin tout chocolat  
Fruit

\*\*\* Vacances - Menu Végétarien \*\*\*

 Fondant bio au fromage de  
brebis

 Epinards branches bio à la  
béchamel

Yaourt aromatisé

Fruit

Viennoiserie  
Briquette de jus d'orange

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Carottes râpées bio  
 et dés de cantal aop

 Morceaux de filet de colin  
d'Alaska pmd sauce normande  
(champignons, crème fraîche)  
*Nuggets de blé*

 Purée Dubarry bio (chou fleur  
et pommes de terre)

 Gâteau au caramel cpne (farine  
locale)

Madeline  
Fruit

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos  
équipes



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Montigny Les Cormeilles  
Menus du 01/01/2024 au 05/01/2024

# MENU

*de la semaine*

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres