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

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	*** Vacances ***	*** Vacances ***	*** Vacances ***	*** Vacances - Menu végétarien ***
	Sauté de veau lr sauce aux hortillons (poireaux, oseille, céleri, crème fraiche, oignon) *Sauce ratatouille bio et pois cassés* Pommes de terre vapeur Yaourt aromatisé Fruit	Salade verte et croûtons dés de Saint Nectaire aoc et vinaigrette à la ciboulette Sauté de poulet lr sauce au paprika, persil *Omelette nature* Carottes bio Gaufre Bruxelloise dcg	Médaillon de merlu pmd sauce bretonne *Beignet stick mozzarella* Pâtes bio et emmental râpé Carré Fruit	Soupe de chou fleur bio et dés de cantal aop Riz pilaf, épinards, pois chiches et graines de courge bio Fruit bio
	Gaufrette vanille Briquette de lait nature	Brownie Fruit	Gaufre poudrée Briquette de jus de pomme	Viennoiserie Briquette de lait nature

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

Bon Appétit

Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Certifié Label Rouge
Décongelé
Issu de l'agriculture biologique
Produit de la mer durable

sOgeres

Montigny Les Cormeilles
Menus du 08/01/2024 au 12/01/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé *Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate* Gratin de chou fleur Boulgour bio aux petits légumes Pont l'évêque aop Fruit bio Gaufre nappée au chocolat Lait demi écremé	*** **Menu Végétarien** *** Endives bio et vinaigrette moutarde Quenelle nature sauce tomate Riz Fromage blanc individuel sucré différemment : et dosette de sucre blanc Miel Confiture Cookies Fruit	Pizza au fromage et emmental râpé Sauté de dinde lr sauce forestière (champignons) *Croque'tofu fromage BIO* Carottes fraîches cpne Fruit bio Etoile fourrée à la framboise Briquette de jus multifruits	Daube de boeuf lr à la provençale *Pâtes bio, brocolis bio cheddar et mozzarella* Pâtes bio et emmental râpé Fromage frais Fraidou Fruit Madeleine Lait demi écremé	*** **Galette des Rois** *** Céleri bio rémoulade et dés de cantal aop Parmentier de poisson pmd à la purée de courges butternut bio cpne *Parmentier courge butternut bio (haché végétal) CPNE* Salade verte et vinaigrette moutarde Galette des Rois dcg Gâteau fourré au chocolat Fruit

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

Bon Appétit

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée · Certifié Label Rouge · Cuisiné par nos équipes · Décongelé · Issu de l'agriculture biologique · Produit de la mer durable

Montigny Les Cormeilles
Menus du 15/01/2024 au 19/01/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte et vinaigrette moutarde Saucisse chipolatas* *Galette emmental BIO* Lentilles lcl mijotées Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Gâteau moelleux marbré au chocolat Fruit	Colin d'Alaska pmd sauce curry *Nugget's à l'emmental* Courgettes Riz Fromage frais Saint môret Fruit bio Pailloline Lait demi écremé	Taboulé cpne et dés de cantal aop Boulettes au mouton et boeuf sauce tomate *Célerimentier au haché végétal* Purée de céleri et pommes de terre cpne (pdt fraîches) Fruit Viennoiserie Briquette de jus de pomme	Salade de mâche et betteraves rouges et vinaigrette moutarde Sauté de boeuf lr igp marengo *Omelette BIO* Brocolis Pommes de terre vapeur Petit fromage blanc aux fruits Gâteau fourré au chocolat Fruit	***** Menu Végétarien ***** Salade coleslaw bio et dés de cantal aop Pâtes bio, légumes bio et pois cassés Cake au chocolat cpne (farine LCL) Palet breton pur beurre Fruit

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

Bon Appétit

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée · Certifié Label Rouge · Cuisiné par nos équipes · Indication Géographique Protégée · Issu de l'agriculture biologique · Produit de la mer durable · Produit local

Montigny Les Cormeilles
Menus du 22/01/2024 au 26/01/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** **Menu Végétarien** ***	Salade de pommes de terre et dés d'édam	Carottes râpées bio	Salade de mâche et betteraves rouges et vinaigrette moutarde	*** **Les pas pareille** ***
Chili sin carne cpne	Goulash de boeuf lr (paprika doux, tomate)	Thon à la tomate et au basilic cpne	Filet de dinde lr façon jambon	Emincé d'endives et dés de cantal aop et vinaigrette au basilic
Riz bio	*Croque'tofu fromage BIO*	*Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) CPNE*	*Galette boulgour épeautre et légumes BIO*	Cordon bleu de volaille
Petit fromage blanc aux fruits	Petit pois et carottes	Pâtes et emmental râpé	Chou fleur bio en gratin et mozzarella	*Nuggets de blé*
Fruit	Assiette de fruits bio	Yaourt nature	Tarte au flan dcg	Purée de courgette et pommes de terre bio cpne
				Purée de pomme et cube de pomme saveur vanille
Madeleine longue Lait demi écremé	Gâteau fourré à la fraise Jus d'ananas	Cookies Fruit	Muffin vanille pépites de chocolat Fruit	Pailloline Fruit

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

Bon Appétit

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label Rouge — Cuisiné par nos équipes — Décongelé — Issu de l'agriculture biologique

Montigny Les Cormeilles
Menus du 29/01/2024 au 02/02/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Médaillon de merlu pmd sauce béchamel épices douces *Pané moelleux au gouda* Pâtes et emmental râpé Fromage frais cantafrais Fruit	Salade verte vinaigrette au vinaigre de cidre Colombo de dinde lr *Omelette BIO* Pommes de terre vapeur Yaourt aromatisé	Soupe de haricots blanc dés de Saint Nectaire aoc Sauté de boeuf lr igp sauce dijonnaise (moutarde) *Galette emmental BIO* Carottes Fruit bio	***** Menu Végétarien ***** Céleri rémoulade Tajine de légumes, pois chiches, patate douce, boulgour, amande Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	***** C'est la fête: Vive les crêpes ***** Carotte râpée et dés de cantal aop Beignets de calamar *Quenelle nature sauce tomate* Chou fleur bio Crêpe nature sucrée et sauce chocolat
Viennoiserie Lait demi écremé	Gâteau moelleux marbré au chocolat Fruit	Gâteau fourré à l'abricot Fromage blanc nature	Madeleine Fruit	Cookies Fruit

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

Bon Appétit

sOgeres

Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Certifié Label Rouge
Indication Géographique Protégée
Issu de l'agriculture biologique
Produit de la mer durable

Montigny Les Cormeilles
Menus du 05/02/2024 au 09/02/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** **Menu Végétarien** ***	Colin d'Alaska pmd sauce crème aux herbes	Soupe de courgette bio et vache qui rit	Salade verte et maïs et vinaigrette moutarde	*** **Les pas pareilles** ***
Mâche et betteraves et vinaigrette moutarde	*Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate*	Duo de mozzarella et cheddar râpés	Sauté de boeuf lr igp sauce tomate et basilic	Céleri rave et branche rémoulade et dés de cantal aop
Pâtes bio, brocolis bio cheddar et mozzarella	Boulgour bio	Francfort de volaille et ketchup	*Galette boulgour épeautre et légumes BIO*	Filet de dinde lr façon jambon
Crème dessert au chocolat	Fromage blanc individuel sucré différemment :	*Beignet stick mozzarella*	Haricots verts bio	*Croque'tofu fromage BIO*
	et dosette de sucre blanc	Pommes de terre quartier avec peau	Haricots blanc bio à la tomate	Epinards branches au gratin
	Miel			Riz
	Confiture	Fruit	Petit fromage blanc aux fruits	
	Fruit			Compote de pommes et poires allégée en sucre
Quatre quart	Pain au lait	Gaufre nappée au chocolat	Palet breton pur beurre	Brownie
Fruit	Lait demi écremé	Yaourt aromatisé	Fruit	Fruit
	Chocolat en poudre			

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

Bon Appétit

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label Rouge — Indication Géographique Protégée — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable

Montigny Les Cormeilles
Menus du 12/02/2024 au 16/02/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Vacances - Menu Végétarien ***	*** Vacances *** Mardi gras ***	*** Vacances ***	*** Vacances ***	*** Vacances ***
Omelette bio Sauce Basquaise Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte) Blé bio Yaourt nature Fruit bio	Salade verte et croûtons dés de Saint Nectaire aoc et vinaigrette moutarde Escalope de dinde LBR sauce au thym *Quenelle bio sauce tomate* Petits pois mijotés Beignet parfum chocolat noisette dcg	Carottes râpées bio vinaigrette bio au miel Sauté de boeuf lr façon stroganoff (paprika doux, tomate, champignons) *Pané moelleux au gouda* Gratin dauphinois Crème dessert à la vanille	Filet de dinde lr façon jambon sauce charcutière *Parmentier courge butternut bio (haché végétal) CPNE* Purée de courge butternut et pommes de terre bio cpne Fromage frais Rondelé ail et fines herbes Assiette de fruits frais	Radis roses et beurre et dés de gouda bio Filet de colin d'Alaska pmd pané frais *Couscous de légumes bio CPNE* Semoule bio Haricots verts bio Cake à la cannelle cpne farine lcl
Etoile fourrée à la framboise Coupelle de purée de pommes	Pailloline Fruit	Gâteau fourré au chocolat Fruit	Viennoiserie Briquette de lait nature	Cookies Fruit

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

Bon Appétit

sOgeres

Appellation d'Origine Contrôlée · Certifié Label Rouge · Cuisiné par nos équipes · Décongelé · Issu de l'agriculture biologique · Produit de la mer durable · Produit local

Montigny Les Cormeilles
Menus du 19/02/2024 au 23/02/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Vacances ***	*** Vacances ***	*** Vacances ***	*** Vacances ***	*** Vacances - Menu Végétarien ***
Céleri rémoulade et dés de cantal aop	Mâche et betteraves vinaigrette à l'huile d'olive colza citron	Hachis parmentier cpne (Boeuf charolais) *Parmentier végétal (purée de pdt et haché végétal au soja)*	Soupe de légumes variés Duo de mozzarella et cheddar râpés	Quenelle nature sauce tomate Semoule
Sauté de veau lr sauce forestière (champignons) *Coquillettes sauce butternut cheddar crumble salé* Coquillettes et emmental râpé	Sauté de dinde lr façon fermière *Pané de blé, graine, emmental, épinards* Carottes bio Haricots blancs coco bio sauce thym	Salade verte et vinaigrette moutarde Pont l'évêque aop Fruit bio	Colin d'Alaska pmd sauce à l'oseille *Chili sin carne bio et riz bio* Riz bio Fruit	Yaourt aromatisé Fruit bio
Compote de pommes et fraises allégée en sucre	Petit fromage blanc aux fruits			
Palet breton pur beurre Fruit	Brownie Fruit	Gâteau fourré à l'abricot Fromage blanc nature	Gâteau moelleux marbré au chocolat Compote de pommes et bananes allégée en sucre	Viennoiserie Briquette de lait nature

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

Bon Appétit

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 26/02/2024 au 01/03/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte et vinaigrette aux herbes Gardiane de boeuf lr *Galette boulgour épeautre et légumes BIO* Riz Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Madeleine Fruit	***** Menu Végétarien ***** Sauce ratatouille bio et pois cassés Pâtes et emmental râpé Pont l'évêque aop Fruit Pain au lait Jus multifruit	Taboulé cpne et dés de cantal aop Escalope de dinde lr sauce estragon *Omelette BIO* Carottes fraîches cpne Fruit bio Gaufrettes au chocolat Briquette de lait nature	***** Amuse bouche : Chou romanesco ***** Emincé d'endives et vinaigrette moutarde Médaillon de merlu pmd sauce crème *Epinard'mentier bio (lentilles corails bio)* Purée d'épinards et pommes de terre bio cpne Duo de mozzarella et cheddar râpés Cake nature cpne (farine LCL) Gâteau fourré à la fraise Fruit	

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

Bon Appétit

sOgeres

Appellation d'Origine · Certifié Label Rouge · Cuisiné par nos · Issu de l'agriculture · Produit de la mer