

Montigny Les Cormeilles  
Menus du 26/02/2024 au 01/03/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

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

## MARDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Sauce ratatouille bio et pois  
cassés  
Pâtes  
et emmental râpé

 Pont l'évêque aop

Fruit

-----  
Pain au lait  
Jus multifruit

## MERCREDI

Taboulé  
 et dés de cantal aop

 Escalope de dinde lr sauce  
estragon  
*Omelette BIO*  
Carottes fraîches

 Fruit bio

-----  
Gaufrettes au chocolat  
Briquette de lait nature

## JEUDI

\*\*\* Amuse bouche : Chou  
romanesco \*\*\*

Emincé d'endives  
et vinaigrette moutarde

 Médaillon de merlu pmd sauce  
crème

 *Épinard'mentier bio (lentilles  
corails bio)*

 Purée d'épinards et pommes  
de terre bio cpne

Duo de mozzarella et cheddar  
râpés

Cake nature (farine LCL)

-----  
Gâteau fourré à la fraise  
Fruit

## VENDREDI

 Sauté de poulet lr sauce  
forestière (champignons)  
VG. BLE AGB, SCE LEGUME  
AGB POIS CASSES

 Blé bio

Mimolette

Fruit frais

-----  
Pailloline  
Petit fromage blanc aux fruits

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos



Issu de l'agriculture



Produit de la mer



Montigny Les Cormeilles  
Menus du 04/03/2024 au 08/03/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Endives bio  
et vinaigrette au miel et moutarde  
à l'ancienne

 Colombo de dinde lr

 Quenelle bio sauce tomate

 Riz bio

Yaourt nature

Palet breton pur beurre  
Fruit frais

## MARDI

 Hoki pmd sauce tomate  
 Penne semi-complète bio sauce  
lentilles corail, curry et maïs

 Pennes bio  
et emmental râpé

 Saint Nectaire aop

Fruit frais

Viennoiserie  
Lait demi écrémé

## MERCREDI

Pizza au fromage  
Duo de mozzarella et cheddar  
râpés

 Sauté de veau lr au romarin  
Nuggets de blé

 Petits pois mijotés bio

Fruit frais

Brownie  
Yaourt nature sucré

## JEUDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Tajine de pois chiches et  
boulgour bio

Petit fromage blanc aux fruits

Fruit frais

Cookies  
Compote de pommes et bananes  
allégée en sucre

## VENDREDI

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

Salade coleslaw (Carotte, chou  
blanc, oignon, mayonnaise)  
 et dés de cantal aop

Boulettes au mouton et boeuf et  
leur jus

Galette emmental BIO  
Epinards branches en béchamel

Fondant de haricot rouge et  
framboise

Pain au lait  
Fruit frais

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Montigny Les Cormeilles  
Menus du 11/03/2024 au 15/03/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Mâche et betteraves bio  
et vinaigrette moutarde

  Sauté de boeuf lr igp aux  
olives

 Sauce ratatouille bio et pois  
cassés

Ratatouille à la niçoise  
Blé

Dessert lacté gélifié saveur vanille

-----  
Madeleine  
Fruit frais

## MARDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Chou blanc frais, pomme et noix  
vinaigrette aux herbes

 Chili sin carne bio et riz bio

 Riz bio

Yaourt nature

-----  
Gaufre nappée au chocolat  
Fruit frais

## MERCREDI

 Soupe de poireaux pommes de  
terre bio

Duo de mozzarella et cheddar  
râpés

 Escalope de dinde lr sauce  
chasseur

Omelette BIO

Pâtes  
et emmental râpé

 Fruit bio

-----  
Gâteau fourré à l'abricot  
Compote de pommes et bananes  
allégée en sucre

## JEUDI

 Jambon blanc lr sauce tomate  
*Boulettes de sarrasin, lentilles et  
légumes sauce tomate*

 Haricots blancs coco bio sauce  
thym

 Carottes bio

Fromage frais Saint môret

Fruit frais

-----  
Gaufrettes au chocolat  
Lait demi écrémé

## VENDREDI

Salade verte  
et maïs  
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce bretonne  
*Parmentier de lentille corail BIO*

 Purée de pommes de terre bio

Fromage blanc aromatisé

-----  
Pailloline  
Fruit frais

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Certifié Label Rouge



Indication  
Géographique  
Protégée



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Montigny Les Cormeilles  
Menus du 25/03/2024 au 29/03/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Carotte râpée fraîche vinaigrette provençale

  Sauté de boeuf lr igp sauce dijonnaise (moutarde)  
*Samoussa de légumes*

 Lentilles lcl mijotées

Yaourt aromatisé

Brownie  
Fruit frais

## MARDI

 Colin d'Alaska pmd sauce à l'oseille

 Pâtes bio potiron, carotte bio et mozzarella

 Pâtes bio et emmental râpé

 Epinards branche bio à la crème

 Pont l'évêque aop

Fruit frais

Cookies  
Petit fromage frais nature

## MERCREDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Céleri bio rémoulade  
 et dés de cantal aop

 Omelette bio  
Petits pois mijotés

 Beignet parfum chocolat noisette dcg

Gâteau fourré au chocolat  
Fruit frais

## JEUDI

Francfort de volaille et ketchup  
*Beignet stick mozzarella*  
Pommes de terre quartier avec peau

Fromage fondu Vache Picon

Fruit frais

Pain au lait  
Lait demi écrémé

## VENDREDI

Salade verte aux pommes et oranges et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce citron  
 *Parmentier courge butternut bio (haché végétal)*

 Purée de courge butternut et pommes de terre bio

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Gâteau fourré à la fraise  
Fruit frais

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Indication Géographique Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local