

Montigny Les Cormeilles  
Menus du 01/04/2024 au 05/04/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

 Salade verte bio  
et vinaigrette au miel et moutarde  
à l'ancienne

 Goulash de bœuf lr (paprika  
doux, tomate)

*Pommes de terre au fromage à  
tartiflette*

Pommes de terre vapeur  
Ratatouille à la niçoise

Dessert lacté gélifié saveur  
chocolat

Gâteau fourré au chocolat  
Fruit frais

 Sauté de poulet lr sauce au  
paprika, persil  
*Omelette nature*

 Lentilles mijotées bio

 Pont l'évêque aop

 Fruit bio

Pailloline  
Fromage blanc nature

Salade de tomates  
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce curry  
*Courmentier (purée courgette et  
pdt) au haché végétal*

Purée de courgettes et pommes  
de terre

Yaourt nature

Viennoiserie  
Lait demi écrémé

\*\*\* **Dessert de printemps** \*\*\*  
**Menu végétarien** \*\*\*

Concombre en rondelles  
et vinaigrette moutarde  
 et dés de cantal aop

Lasagne ricotta épinard chèvre  
Salade verte

Brownie

Madeleine  
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 08/04/2024 au 12/04/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

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

 Sauté de veau lr marengo  
(tomate et champignons)

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

 Pennes bio  
et emmental râpé

Saint Paulin

Fruit frais

Palet breton pur beurre  
Coupelle de purée de pomme  
coing

## MARDI

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

 Omelette bio  
Petits pois mijotés

 Riz bio

 Cantal aop

 Fruit bio

Viennoiserie  
Briquette de lait nature

## MERCREDI

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

Salade coleslaw (Carotte, chou  
blanc, oignon, mayonnaise)  
et dés de tomme blanche

 Escalope de dinde lr sauce  
charcutière

Tajine de pois chiches et boulgour  
BIO

 Boulgour bio

Ile flottante  
et sa crème anglaise

Gaufre nappée au chocolat  
Fruit frais

## JEUDI

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

Rillettes de sardine et céleri

 Hachis parmentier charolais  
(PDT bio LCL)

 Parmentier bio (haché  
végétal bio et pdt fraîche lcl bio)  
Salade verte  
et vinaigrette moutarde

 Petit suisse nature bio

Muffin vanille pépites de chocolat  
Fruit frais

## VENDREDI

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

Salade de mâche et betteraves  
rouges  
et vinaigrette aux herbes  
Dés de mimolette

 Filet de colin d'Alaska pmd  
pané frais

Pané de blé, graine, emmental,  
épinards

 Chou fleur bio béchamel

Cake à la noix de coco (farine  
locale)

Brownie  
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



Produit local

Montigny Les Cormeilles  
Menus du 15/04/2024 au 19/04/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

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

Salade de tomates  
et vinaigrette au basilic

Escalope de dinde LBR sauce au  
thym

*Beignet stick mozzarella*

 Haricots blancs coco bio sauce  
tomate

 Courgettes bio

Crème dessert à la vanille

Quatre quart  
Fruit frais

## MARDI

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

Pizza au fromage  
et emmental râpé

 Saumon pmd florentine à la  
vache qui rit (épinard BIO)

*Boulettes de soja sauce tomate*

Fruit frais

Gaufrettes au chocolat  
Briquette de lait nature

## MERCREDI

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

Radis roses  
et beurre

 et dés de cantal aop

 Sauté de boeuf lr façon  
stroganoff (paprika doux, tomate,  
champignons)

*Galette boulgour épeautre et  
légumes BIO*

Haricots verts

Crêpe nature sucrée

Gâteau fourré à l'abricot  
Fruit frais

## JEUDI

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

Concombre en rondelles  
et vinaigrette moutarde

 Hoki pmd sauce estragon

 Pâtes bio, légumes bio et pois  
cassés

 Pâtes bio  
et emmental râpé

Petit fromage blanc aux fruits

Madeleine  
Fruit frais

## VENDREDI

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

Taboulé

 Carmentier (lentilles vertes bio  
et purée de carotte)

et emmental râpé  
Salade verte  
et vinaigrette moutarde

 Fruit bio

Viennoiserie  
Briquette de lait nature

\* : 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 22/04/2024 au 26/04/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé  
*Nuggets de blé*  
Epinards branches en béchamel  
 Riz bio  
Fromage fondu Vache Picon  
Fruit frais

Gâteau fourré à la fraise  
Petit fromage blanc aux fruits

## MARDI

  Sauté de boeuf lr igp sauce caramel  
*Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate*  
Petits pois et carottes  
Blé  
Yaourt bio nature  
et dosette de sucre blanc  
Confiture  
Miel  
Fruit bio

Brownie  
Coupelle de purée de pommes

## MERCREDI

 Salade verte bio  
et vinaigrette à la ciboulette  
et dés de cantal aop  
Filet de dinde lr façon jambon  
et ketchup  
*Omelette BIO*  
Pommes de terre quartier avec  
peau  
Compote de pommes et fraises  
allégée en sucre

Cookies  
Fruit frais

## JEUDI

\*\*\* Les pas pareilles \*\*\* Menu végétarien \*\*\*

Carotte râpée vinaigrette à la moutarde  
Dés de mimolette  
Farfalles au pesto brocolis haricots blanc  
et emmental râpé  
Cake à la cannelle farine lcl

Gâteau moelleux marbré au chocolat  
Fruit frais

## VENDREDI

\*\*\* Amuse-bouche : Dessert végétal au lait de coco \*\*\*

Merguez  
*Parmentier de lentille corail BIO*  
 Purée de pommes de terre bio  
Pont l'évêque aop  
Fruit bio

Pailloline  
Petit fromage frais nature

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

sOgeres



Montigny Les Cormeilles  
Menus du 29/04/2024 au 03/05/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

  Sauté de boeuf Ir igp sauce  
au thym  
Samoussa de légumes  
Haricots verts  
Boulgour  
⚡  
 Cantal aop  
⚡  
Fruit frais

—  
Pain au lait  
Jus de pommes

## MARDI

### \*\*\* Menu végétarien \*\*\*

 Mâche et betteraves bio  
et vinaigrette au basilic  
⚡  
 Quenelle bio sauce tomate  
 Riz bio  
⚡  
Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel

—  
Gâteau fourré au chocolat  
Fruit frais

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

\* : 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



Indication  
Géographique  
Protégée



Issu de l'agriculture  
biologique