

Montigny Les Cormeilles Menus du 04/10/2021 au 08/10/2021

Lundi

Taboulé

Pavé de colin d'Alaska PMD pané au riz soufflé Nuggets de blé et quartier de citron Ratatouille et pommes de terre



Fruit bio

Muffin vanille pépites de chocolat Lait chocolaté

Mardi

- Tomate bio croûtons vinaigrette moutarde
- Sauté de veau lr aux olives Galette emmental BIO Carottes
- Yaourt nature de Sigy Icl

Tarte au flan

Pain d'épices Beurre doux Fruit

Mercredi

Pizza tomate et fromage

Emincé de thon sauce armoricaine

Oeuf bio à la florentine Epinards branches à la crème

Vache qui rit

Fruit bio

Petit beurre (biscuit) Lait demi écremé

Jeudi

Animation: Les pas pareille

Carottes râpées, vinaigrette aux fruits de la passion

Bolognaise de boeuf CHAR Sauce ratatouille et pois cassés Penne bio semi-complet

Pointe de Brie

Lacté saveur vanille

Gaufrettes à la noisette Fruit

Vendredi

Menu végétarien

Salade de betteraves rouges vinaigrette moutarde

> Chili sin carne Riz bio

> > Gouda **-**

> > > Fruit

Gâteau fourré à la fraise Jus multifruit

inspirations

la cartine pas pareil













Montigny Les Cormeilles Menus du 11/10/2021 au 15/10/2021

Menus du 11/10/2021 au 15/10/2021 Menus du 11/10/2021 au 15/10/2021

Lundi

Animation: Les trésors de France

Salade verte bio vinaigrette moutarde

ANIM - EMINCE DINDE Ibr SAUCE PRUNEAUX D'AGEN Couscous de légumes et semoule Semoule aux raisins & amandes

Fromage blanc individuel sucré différemment :
Confiture de fraises
Sucre de canne CE
Confiture d'abricot

Gaufrettes au chocolat Fruit

Mardi

Animation: Les trésors de France

Samoussa de légumes

Pavé de merlu PMD sauce bretonne (crème, champignons et poireaux)

Curry de légumes et pommes de terre

Gratin de chou fleur et pommes de terre béchamel parfumé à la muscade

Saint Paulin

Galette géante Lait demi écremé

Mercredi

Animation: Les trésors de France

Haricots verts à l'échalote

Francfort de volaille Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate Purée façon truffade (Cantal AOP)

Camembert bio

Mousse au chocolat au lait

Cake breton en barre Fruit

Jeudi

Animation: Les trésors de France **Menu végétarien**

Salade de riz de Camargue IGP, mimolette et pesto

Omelette bio
Gratin de courgettes

Petit fromage frais aux fruits

Fruit bio

Gaufre liégeoise Lait chocolaté

Vendredi

Animation: Les trésors de France

Concombre en rondelles vinaigrette au vinaigre de cidre

Sauté de boeuf charolais sauce forestière (champignons) Cappelletti épinards tofu BIO

Poêlée de légumes bio (courgettes, carottes et pommes de terre)

Saint môret

Viennoiserie Fruit

inspirations













Montigny Les Cormeilles Menus du 18/10/2021 au 22/10/2021

Menus du 18/10/2021 au 22/10/2021 Menus du 18/10/2021 au 22/10/2021 Menus du 18/10/2021 au 22/10/2021

Lundi

Menu végétarien

Salade de pommes de terre aux herbes

Tarte aux fromages

Salade verte bio
vinaigrette moutarde

Yaourt nature

Fruit

Madeleine longue Lait chocolaté

Mardi

Salade de betteraves rouges vinaigrette moutarde

Sauté de porc sauce marengo*
Fricassée de lentilles, légumes
(poireau, carotte) et pdt
Carottes et lentilles mijotées

(Camembert bio

Fruit

Muffin tout chocolat Lait demi écremé

Mercredi

Emincé d'endives vinaigrette moutarde

Poulet Ir

Galette de boulgour, h. rouge et poivron

Frites

Fromage blanc bio

Compote de pommes et bananes allégée en sucre

Biscuit Pompon Fruit

Jeudi

Amuse-bouche: Mini épi de maïs

Tomate bio sauce bulgare

Rôti de boeuf CHAR au jus Quiche aux légumes de saison du chef Légumes façon Maillot (petit pois,

carotte, haricot vert)

Doughnut

Petit Cotentin

Pain au lait Fruit

Vendredi

Œuf dur bio sur salade verte bio

Sauce cocktail du chef

Meunière colin d'Alaska frais Quenelle nature sauce tomate et quartier de citron

Epinards branche bio et riz bio



Fruit

Gaufre nappée au chocolat Jus de pommes

inspirations la cartine par pareille











Montigny Les Cormeilles Menus du 25/10/2021 au 29/10/2021

Lundi

Concombres en rondelles bio croûtons vinaigrette moutarde

Sauté de veau lr au romarin Sauce aux trois fromages Pommes smile

Pointe de Brie

Compote de pommes et cassis allégée en sucre

> Roulé à l'abricot Fruit

Mardi

Salade de lentilles

Emincé de saumon sauce citron Finger soja et blé aux trois graines Gratin de brocolis bio

Fromage blanc nature

Fruit

Viennoiserie Lait chocolaté

Mercredi

Menu végétarien

Panais rémoulade aux pommes vinaigrette moutarde

Mélange pois cassés, tomate et carotte et emmental râpé Pâtes bio

Petit Moulé

lle flottante

Gaufrettes à la noisette Fruit

Jeudi

Potage de légumes variés

Pavé de hoki PMD sauce tomate Quenelle nature sauce tomate Riz bio

Petit fromage frais aux fruits

Fruit

Marbré au chocolat Lait demi écremé

Vendredi

Carottes bâtonnets Sauce crème ciboulette

Sauté de dinde lr sauce cantadou, agrume et potiron

Parmentier courge butternut bio (haché végétal) du chef

Purée de courge butternut bio

Saint Nectaire aop

Cake au chocolat et épice du chef (farine et lait locaux)

> Cookies Fruit

inspirations

la cantine pas parcil









