



# Montigny Les Cormeilles

## Menu du 02/04/2018 au 06/04/2018



# Menu de la semaine

## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Concombre en rondelles  
vinaigrette moutarde



Dés de volaille aux petits légumes  
sauce Mornay (béchamel avec  
emmental râpé)

Riz bio



Fromage blanc nature



Compote de pommes et bananes  
allégée en sucre

Brownie

Briquette de lait fraise

Salade de pomme de terre et  
mimolette



Omelette bio  
Petits pois extra fins



Coulommiers



Mousse au chocolat au lait

Pain au lait

Barre de chocolat  
Fruit

*Pâté de mousse de canard  
et cornichon*



Rôti de boeuf charolais cuit au  
jus

Purée de pommes de terre du  
chef



Yaourt sur lit de fruits de la  
fromagerie Maurice



Fruit bio

Petit beurre (biscuit)

Briquette de jus de raisins

### \*\*\*Dessert de Printemps\*\*\*

Carottes râpées bio  
vinaigrette à la ciboulette



Poisson pané frais  
et quartier de citron  
Ratatouille à la niçoise



Saint Nectaire aop



Moelleux au chocolat et  
pépites du chef  
Chantilly



Viennoiserie

Fruit

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Charolais



Plat du chef



la cantine pas pareille



# Montigny Les Cormeilles

## Menus du 09/04/2018 au 13/04/2018



# Menu de la semaine

### Lundi

Taboulé

 Poulet rôti lbr  
Poêlée forestière

Fraidou

 Fruit bio

Pompon  
Briquette de jus d'orange

### Mardi

Radis roses  
et beurre

Pavé de colin sauce bercy (persil,  
échalote)

 Purée de courges butternut et  
pommes de terre bio

Fromage des Pyrénées

Cocktail de fruits

Biscuits palmiers  
Fruit

### Mercredi

\*\*\*Menu végétarien\*\*\*

Terrine de légumes  
Mayonnaise dosette

 Torsades bio sauce caponata  
(tomate, courgette, poivron,  
oignon, olive, ail)  
Emmental râpé

Yaourt nature

 Fruit bio

Gâteau fourré à l'abricot  
Briquette de lait chocolaté

### Jeudi

 Salade de betteraves bio  
vinaigrette moutarde

 Bifteck haché charolais sauce  
crème champignons  
Carottes fraîches

Fromage blanc aromatisé

Tarte au flan

Gaufre liégeoise  
Yaourt à boire à la fraise

### Vendredi

 Chou rouge bio  
Vinaigrette au miel et moutarde à  
l'ancienne

Echine demi sel à la diable\*  
 Rôti dinde lbr à la diable  
Lentilles locales mijotées

 Fourme d'ambert aop

Flan au chocolat

Brownie  
Fruit

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille



Montigny Les Cormeilles  
Menus du 16/04/2018 au 20/04/2018



Menu de la semaine

Lundi

Concombre local en rondelles  
vinaigrette à l'échalote

Filet de tilapia sauce citron

 Riz bio

Petit Cotentin

Crème dessert à la vanille

Madeleine  
Fruit

Mardi

Chou chinois  
vinaigrette moutarde

Escalope de porc sauce chasseur

 Escalope de dinde lbr sauce  
chasseur

Epinards branches à la crème

 Coulommiers bio

Eclair parfum vanille

Roulé framboise individuel  
Briquette de lait chocolaté

Mercredi

Friand au fromage

 Sauté de boeuf charolais  
printanier

Légumes façon Maillot (petit pois,  
carotte, haricot vert)

Petit fromage frais sucré

 Fruit bio

Viennoiserie  
Briquette de jus de pomme

Jeudi

 Salade verte bio  
vinaigrette moutarde

 Emincé de dinde lbr façon  
yassa (épices, moutarde, citron)  
Ratatouille à la niçoise et pommes  
de terre lamelles

 Pont l'Evêque aop

 Purée de pommes à la cannelle  
du chef

Cookies  
Fruit

Vendredi

Fishburger  
Frites

 Yaourt bio brassé à la fraise

Assiette de fruits printaniers  
(fraises - banane)

Gâteau moelleux au citron  
Briquette de lait fraise

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille



# Montigny Les Cormeilles

## Menus du 23/04/2018 au 27/04/2018



# Menu de la semaine

### Lundi

Soja à l'asiatique  
vinaigrette moutarde

Thon à la tomate et au basilic  
 Spaghetti bio

Saint Paulin

Glace petit pot vanille et fraise

Muffin vanille pépites de chocolat  
Fruit

### Mardi

 Concombres en rondelles bio  
vinaigrette à l'huile d'olive citron

Sauté de porc\* sauce végétale à  
la provençale

 Sauté de dinde lbr sauce  
végétale provençale

Haricots verts  
au persil

Petit suisse nature

 Cake à la cannelle du chef

Prince chocolat  
Briquette de lait nature

### Mercredi

\*\*\*Animation : Les pas  
pareilles\*\*\*

Carotte rémoulade, pomme et  
raisins secs

Beignet de poisson  
et quartier de citron

 Trio de légumes bio en gratin

 Cantal aop  
et condiment poire  
ou condiment pomme

Crème dessert chocolat de la  
fromagerie Maurice

Gaufre poudrée  
Fruit

### Jeudi

Salade de betteraves rouges  
vinaigrette moutarde

 Rôti de boeuf charolais cuit au  
jus

 Purée de pommes de terre du  
chef

Fraidou

 Fruit bio

Biscuits palmiers  
Briquette de jus d'orange

### Vendredi

Salade de riz façon cantonaise  
(crevettes)

 Poulet rôti lbr  
Chou fleur en béchamel

 Camembert bio

Pomme de producteur local

Fondant au chocolat  
Fruit

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Charolais



Label Rouge



Plat du chef



la cantine pas pareille



# Montigny Les Cormeilles Menus du 30/04/2018 au 04/05/2018



## Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Emincé de chou rouge



Chili con carne charolais

Riz



Mimolette



Liégeois chocolat

Pompon  
Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Charolais

