

Montigny Les Cormeilles
Menus du 04/06/2018 au 08/06/2018



Menu de la semaine

Lundi

Salade de pomme de terre et
mimolette
Sauté d'agneau sauce marengo
Carottes bio
Petit Cotentin
Fruit

Muffin tout chocolat
Briquette de jus de pomme

Mardi

Salade de tomates bio
vinaigrette moutarde à l'ancienne
Courmentier de poisson
Salade verte
Cantal aop
Compote de pommes et
framboises allégée en sucre

Brownie
Fruit

Mercredi

Saucisson à l'ail*
et cornichon
Pâté de mousse de canard
Veg - Riz et légumes aux épices
Petit fromage frais aux fruits
Fruit bio

Viennoiserie
Briquette de lait fraise

Jeudi

***Les pas pareille: Rôti de
dinde personnalisé***
Salade coleslaw bio
Rôti de dinde lbr
Ketchup du chef
Sauce barbecue du chef
Petits pois mijotés
Camembert bio
Beignet parfum chocolat

Roulé framboise individuel
Fruit

Vendredi

Tranche de pastèque
Saucisse chipolatas*
Saucisse de volaille façon
chipolatas
Lentilles locales mijotées
Yaourt nature local de Sigy
Cocktail de fruits

Quatre quart
Fruit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef





Montigny Les Cormeilles

Menus du 11/06/2018 au 15/06/2018



Menu de la semaine

Lundi

Cour'slaw (carotte, courgette, sauce coleslaw)
oignons frits

Quenelles nature sauce aux épices

Riz bio

Saint Nectaire aop

Mousse au chocolat au lait

Gâteau moelleux au citron
Fruit

Mardi

Salade de tomates vinaigrette aux herbes

Jambon blanc*
Jambon de dinde LBR

Macaroni bio

Tomme blanche

Fruit bio

Fondant au chocolat
Coupelle de compote de pommes et ananas allégée en sucre

Mercredi

Pizza tomate et fromage

Boeuf charolais tomat'olive
Haricots verts

Fromage blanc bio

Fruit

Madeleine
Briquette de jus d'orange

Jeudi

Melon Gallia

Poulet rôti lbr
 Purée d'épinards et pommes de terre bio

Rondelé ail et fines herbes

Compote de pommes et fraises allégée en sucre

Galette géante
Fruit

Vendredi

Amuse-bouche: Pâtes aux légumes secs bio

Salade de betteraves bio vinaigrette moutarde

Poisson meunière frais et quartier de citron
Courgettes fraîches à la tomate et basilic

Petit fromage frais sucré

Gâteau moelleux au chocolat du chef

Gaufrettes 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 18/06/2018 au 22/06/2018



Menu de la semaine

Lundi

Fraichattitude

Salade de haricots vert, crème et noisette

SAUTE DE THON SAUCE ARMORICAINE

Riz bio

Vache qui rit

Pastèque

Pain au lait
Barre de chocolat
Briquette de jus d'orange

Mardi

Fraichattitude

Concombre bio tzaziki et son gressini

Sauté de bœuf charolais sauce caramel

Purée de PDT, courgette, basilic et olive

Petit suisse nature

Tarte aux cerises

Viennoiserie
Fruit

Mercredi

Fraichattitude

Penne et brocolis au pesto rouge

Rôti de porc*
Rôti de dinde LBR
Sauce au curry

Carottes bio à l'ail

Pont l'Evêque aop

Glace cremino

Cake aux fruits
Briquette de lait chocolaté

Jeudi

Fête de la musique

Pain pita (avec salade coleslaw)
Emincé de volaille kebab

Frites
Sauce kebab

Lacté pom'framboise à boire (lait local)

Biscuits palmiers
Fruit

Vendredi

Fraichattitude

Salade de riz à la thaïlandaise

Pain de poisson (colin) du chef
Condiment tomate

Salade verte bio vinaigrette moutarde

Yaourt nature

Fraises

Rocher noix de coco
Briquette de jus de pomme

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 25/06/2018 au 29/06/2018



Menu de la semaine

Lundi

Carottes râpées, Carottes râpées
vinaigrette au basilic

 Bolognaise de boeuf charolais

 Pennes bio


Coeur de Dame

Flan à la vanille nappé caramel

=====
Cookies
Fruit

Mardi

Salade de riz niçoise

 Omelette bio
Printanière de légumes


Fromage blanc nature


 Fruit bio

=====
Gaufrettes à la noisette
Briquette de lait fraise


Mercredi

Tranche de pastèque

 Sauté de dinde 1br sauce aux
olives

 Semoule bio


Coulommiers

 Cake à la cannelle du chef

=====
Prince chocolat
Fruit

Jeudi

*Pâté de campagne**
et cornichon
Pâté de mousse de canard

 Rôti de boeuf charolais cuit au
jus

Courgettes fraîches
à la tomate et basilic

Yaourt aromatisé de la fromagerie
Maurice

 Fruit bio

=====
Brownie
Fruit

Vendredi

Concombre local en rondelles
vinaigrette moutarde

Brandade

 Salade verte bio

 Cantal aop

Cocktail de fruits

=====
Corn flakes
Briquette de lait nature

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Label Rouge



Plat du chef

