



Montigny Les Cormeilles

Menus du 30/04/2018 au 04/05/2018



Menu de la semaine

Lundi

Emincé de chou rouge



Poisson pané frais
et quartier de citron
Haricots vert
à la tomate



Mimolette



Liégeois chocolat

Pompon
Fruit

Mardi

Mercredi

 Carottes râpées bio



 Poulet rôti lbr
Ratatouille à la niçoise et blé



 Fourme d'ambert aop



Barre magnum caramel nuts

Madeleine
Fruit

Jeudi

*Pâté de campagne**
et cornichon



 Sauté de boeuf charolais
sauce piquante

Coupelle de pâté de volaille
Légumes façon Maillot (petit pois,
carotte, haricot vert)



Yaourt nature brassé de la
fromagerie Maurice



 Fruit bio

Pain au lait
Barre de chocolat
Briquette de lait fraise

Vendredi

Salade de tomates
Vinaigrette au cerfeuil



Parmentier de thon
 Salade verte bio



Cantafras



Compote de pommes et
framboises allégée en sucre

Viennoiserie
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Label Rouge



la cantine pas pareille



Montigny Les Cormeilles

Menu du 07/05/2018 au 11/05/2018



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Salade de betteraves bio
vinaigrette moutarde ,vinaigrette
moutarde

Ravioli de saumon
Salade verte

 Pont l'Evêque aop

Fruit

Pompon
Briquette de jus d'orange

Salade de tomates
Vinaigrette d'agrumes au romarin

Oeuf à la coque et ses mouillettes
Coquillettes

Yaourt aromatisé

 Fruit bio

Napolitain marbré chocolat
Briquette de lait nature

Concombre local en rondelles
vinaigrette moutarde ,vinaigrette
moutarde

Poisson meunière frais
et quartier de citron
PETITS POIS

Vache qui rit

Mousse au chocolat au lait

Gaufre poudrée
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille





Montigny Les Cormeilles

Menus du 14/05/2018 au 18/05/2018



Menu de la semaine

Lundi

Salade de tomates
Vinaigrette au curry

Pavé de colin sauce tomate

Pennes bio

Saint Nectaire aop

Flan à la vanille

Muffin vanille pépites de chocolat
Fruit

Mardi

Salade coleslaw bio

Saucisse de Strasbourg*
Francfort de volaille
Lentilles locales mijotées

Camembert

Fruit

Biscuits palmiers
Briquette de lait chocolaté

Mercredi

Tarte au fromage

Rôti de bœuf charolais cuit au jus
Carottes fraîches

Fromage blanc bio a sucrer
différemment

Coupelle de confiture de fraises
Sucre roux
Dosette de sucre

Fruit

Viennoiserie
Briquette de jus de pomme

Jeudi

Céleri râpé aux pommes
vinaigrette moutarde

Escalope de dinde lbr façon
mafé

Purée de courgette bio

Cantadou ail et fines herbes

Pêches au sirop

Cookies
Fruit

Vendredi

Macédoine mayonnaise

Cordon bleu

Haricots verts bio
au persil

Petit fromage frais aux fruits

Gâteau de maïs du chef

Gaufrettes à la noisette
Briquette de lait nature

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 21/05/2018 au 25/05/2018



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade iceberg
vinaigrette moutarde

Emincé porc à la dijonnaise*
(moutarde)

 Emincé de dinde lbr sauce
moutarde

Légumes cuisinés au cerfeuil

 Yaourt bio aromatisé à la fraise

Gaufre nappée au chocolat

Gaufre liégeoise
Briquette de lait fraise

****Les pas pareille : Ile flottante
personnalisée****

 Carottes râpées bio
vinaigrette au basilic

Thon à la tomate et au basilic

Riz

Edam

Ile flottante
Crème anglaise parfumée à
l'abricot
Crème anglaise parfumée à la
fraise

Madeleine
Fruit

Salade de haricots beurre à
l'échalote

 Sauté de boeuf charolais façon
bordelaise

 Semoule bio

 Cantal aop

Fruit

Etoile fourrée à la framboise
Briquette de jus multifruits

Salade de penne au thon et pesto
rouge

 Poulet lbr aux herbes
 Courgettes bio à la provençale

Bûche mélangée

 Fruit bio

Prince chocolat
Briquette de lait chocolaté

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Label Rouge



la cantine pas pareille



Montigny Les Cormeilles

Menus du 28/05/2018 au 01/06/2018



Menu de la semaine

Lundi

Concombre local en cubes
vinaigrette tomatée

Cheeseburger
Frites

Fraidou

Crème dessert chocolat de la
fromagerie Maurice

Pain au lait
Barre de chocolat au lait
Fruit

Mardi

Taboulé

Omelette bio
Petits pois mijotés

Fromage blanc aromatisé

Fruit bio

Cookies
Briquette de jus d'orange

Mercredi

Salade de tomates bio
vinaigrette moutarde

Escalope de dinde lbr sauce
printanière
Epinards branche à la béchamel
et semoule

Munster aop

Tarte au cacao

Etoile marbrée
Yaourt à boire à la fraise

Jeudi

***Amuse-bouche: Flan
dartichaut***

Pâté de mousse de canard
et cornichon

Rôti de veau lbr sauce
forestière (champignons)
Haricots verts
au persil

Yaourt nature bio

Fruit

Viennoiserie
Briquette de lait nature

Vendredi

Carottes râpées

Pavé de colin sauce basilic
Coquillettes

Tomme noire

Compote de pommes bio
allégée en sucre

Rocher noix de coco
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille