

### **Montigny Les Cormeilles** Menus du 01/11/2021 au 05/11/2021



## Lundi

### Mardi

## Mercredi

Endives bio

vinaigrette moutarde

Poulet Ir

Ketchup

Pommes de terre vapeur

### Jeudi

### Vendredi

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Salade de betteraves rouges vinaigrette moutarde

Fricassée de lentilles, légumes et pdt bio

> >---Fraidou

> > Fruit

Sauce ratatouille et pois cassés

Fromage blanc aromatisé

Cocktail de fruits

Biscuits palmiers Yaourt à boire aromatisé fraise

Velouté de potiron à la vache qui

Rôti de boeuf CHAR au jus Omelette BIO Haricots verts et pâtes

Carré

Banane bio Chantilly

Carottes râpées bio Vinaigrette au cumin et coriandre

Filet de colin d'Alaska pané frais Epinar'mentier (Parmentier purée pomme de terre épinards sur haché végétal de soja) et quartier de citron

Purée d'épinards et pommes de terre bio

> **\_\_\_** Saint Paulin

Cake au Curcuma du chef (farine locale)

> Quatre quart Fruit

Sablés Briquette de lait nature Muffin vanille pépites de chocolat Fruit











### **Montigny Les Cormeilles** Menus du 08/11/2021 au 12/11/2021



## Lundi

Endives bio vinaigrette balsamique

Sauté de boeuf charolais façon orientale Quenelle nature sauce tomate Semoule

Cantadou ail et fines herbes

Eclair parfum chocolat

Gaufre nappée au chocolat Fruit

### Mardi

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Salade de mâche et betteraves rouges vinaigrette moutarde

Pané moelleux au gouda Poêlée de légumes bio (courgettes, carottes et pommes de terre)

Cantal aop

Lacté saveur chocolat

Pain au lait Fruit

## Mercredi

### Céleri rémoulade

Thon à la tomate et au basilic Pâtes sauce aux légumes et soja Pâtes Serpentini

A Yaourt bio nature

Fruit

Gaufrettes au chocolat Jus multifruit

## Jeudi

### Vendredi

### \*\*\* Les pas pareille \*\*\*

Salade d'édamame semoule carotte, vinaigrette à l'abricot sec

Pavé de merlu PMD sauce au curry Nuggets de blé Gratin de chou fleur

Pointe de Brie

Fruit bio

Viennoiserie Briquette de lait fraise

inspirations









## **Montigny Les Cormeilles**

# Menus du 15/11/2021 au 19/11/2021

## Lundi

Betteraves et maïs vinaigrette moutarde

Sauté de mouton sauce au thym Carottes bio et pommes de terre bio Légumes couscous BIO

Petit Moulé

Fruit

Briochette aux pépites de chocolat Jus de pommes

### Mardi

Salade verte aux pommes et oranges vinaigrette moutarde

Boulettes de boeuf CHAR sauce tomate Mélange pois cassés, tomate et carotte

Pennes bio

Fromage blanc individuel sucré différemment: Sucre de canne CE Dosette de sucre blanc Confiture de fraises

> Pailloline Fruit

### Mercredi

Salade de pois chiche

Emincé de saumon sauce oseille Galette de boulgour, h. rouge et poivron Haricots beurre au persil

Camembert

Assiette de fruits d'automne bio (ananas/raisin)

Petit beurre (biscuit) Yaourt à boire aromatisé vanille

### Jeudi

### \*\*\* Fête foraine \*\*\*

Carottes bâtonnets Sauce cocktail du chef

Hot Dog (volaille) Hamburger végétarien Potatoes

Coulommiers

TEST ANIM - MILK SHAKE **VANILLE** 

> Gaufre liégeoise Fruit

### Vendredi

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

**Œuf dur bio sur salade verte** hio Mayonnaise dosette

Chili végétarien (Haché végétal) Riz bio

Pont l'Evêgue aop

Fruit

Biscuit Pompon Lait demi écremé

inspirations









### Montigny Les Cormeilles Menu du 22/11/2021 au 26/11/2021

## Menu du 22/11/2021 au 26/11/2021 Menu du 22/11/2021 au 26/11/2021 Menu du 22/11/2021 au 26/11/2021

### Lundi

Salade verte bio et croûtons vinaigrette au basilic

Emincé de dinde lr façon cervoise Sauce aux trois fromages Fusilli

Pointe de Brie

Compote de pommes et fraises allégée en sucre

Madeleine Fruit

### Mardi

Duo de haricots verts et maïs vinaigrette moutarde

Meunière colin d'Alaska PMD

Beignet stick mozzarella

et quartier de citron

Biz bio façon espagnole

Saint môret

Fruit

Roulé au chocolat individuel Jus de raisins (100% jus)

### Mercredi

Macédoine mayonnaise

Sauté de boeuf CHAR façon stroganoff (tomate, champignon, parpika, crème) Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate

Purée de courge butternut bio

🖲 Saint Nectaire aop

Fruit

Galette géante Briquette de lait fraise

### Jeudi

\*\*\* Amuse-bouche : purée de pomme à la fleur d'oranger -Menu végétarien \*\*\*

Penne et brocolis au pesto rouge

Omelette bio
Julienne de légumes

Yaourt bio nature

Cake nature du chef (farine locale)

Viennoiserie Jus d'orange

## Vendredi

Carottes râpées

Raclette\* (jambon, saucisson à l'ail et sec)

Pommes de terre au fromage à tartiflette

PDT et fromage à raclette

☑ Vache qui rit bio

Croque en blanc aux mille fleurs

Sablés Fruit

inspirations













### **Montigny Les Cormeilles** Menus du 29/11/2021 au 03/12/2021

## Lundi

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Salade de lentilles beluga

Pané de blé, graine, emmental, épinards Petits pois mijotés

Yaourt aromatisé

Fruit bio

Quatre quart Jus multifruit

## Mardi

Salade iceberg vinaigrette moutarde

Sauté de dinde lr sauce basquaise Galette boulgour épeautre et légumes

Carottes bio fraîches

Cantadou ail et fines herbes

Tarte normande

**Brownie** Fruit

## Mercredi

Céleri rémoulade

Dés de volaille aux petits légumes sauce Mornay (béchamel avec emmental râpé) Sauce aux trois fromages Coquillettes bio

Fromage blanc nature

Compote de poires allégée en sucre

Gâteau fourré à l'abricot Fruit

### Jeudi

Salade de haricots blancs à la marocaine (poivron, tomate, coriandre, cumin)

Sauté de boeuf CHAR sauce au thvm

Oeuf bio à la florentine Epinards branches en béchamel

Tomme blanche

Fruit bio

Pain au lait Briquette de lait fraise

### Vendredi

### \*\* Les pas pareille \*\*

Haricots mungo à l'asiatique (carotte, courgette, coriandre) Vinaigrette au miel

Parmentier de poisson PMD à la purée de courges butternut bio du chef

Parmentier courge butternut bio (haché végétal) du chef



CAKE

Pailloline Fruit

inspirations













## **Montigny Les Cormeilles**

# Menus du 06/12/2021 au 10/12/2021

## Lundi

Radis roses Beurre demi sel

Pavé de colin d'Alaska PMD pané au riz soufflé Nuggets de fromage et quartier de citron Haricots verts bio et blé bio

Petit Cotentin

Lacté saveur vanille nappé caramel

Gaufre nappée au chocolat Fruit

### Mardi

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Salade iceberg maïs vinaigrette moutarde

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate Semoule bio

Saint Nectaire aop

Compote de pommes et fraises allégée en sucre

> Madeleine longue Fruit

## Mercredi

Crêpe au fromage

Pavé de merlu PMD sauce champignons Curry de légumes et pommes de terre Carottes fraîches

Yaourt bio brassé à la fraise

Pomme de producteur local

Sablés Jus multifruit

### Jeudi

### \*\* Amuse-bouche: cranberrie

Carottes râpées bio Vinaigrette au cumin

Sauté de veau lr sauce aux hortillons (poireaux, oseille, céleri, crème fraiche, oignon) Galette boulgour pois chiches emmental Purée Dubarry (chou fleur et pommes de terre)

Carré

Etoile fourrée à la framboise Fruit

### Vendredi

Velouté de potiron

Cordon bleu de volaille Pané moelleux au gouda Pâtes

Pointe de Brie

Fruit bio

Quatre quart Lait chocolaté

inspirations









### **Montigny Les Cormeilles** Menus du 13/12/2021 au 17/12/2021

## Lundi

Salade d'automne (SV, pomme, croûtons, noix) vinaigrette moutarde

Saucisse de volaille façon chipolatas Finger soja et blé aux trois graines Haricots blancs à la tomate

Fromage blanc bio sucré différemment Miel coupelle Dosette de sucre blanc Confiture d'abricot

> Fondant au chocolat Fruit

## Mardi

Samoussa de légumes

Pavé de colin d'Alaska PMD sauce tomate Haricots rouges et maïs façon chili Riz saveur safrané

Saint Paulin

Fruit bio

Viennoiserie Jus d'orange

### Mercredi

♥ 

© Carottes râpées bio lcl Sauce fromage blanc aux herbes

Sauté de boeuf CHAR sauce caramel Pâtes, tomaté de ratatouille et lentilles corail Ratatouille niçoise et pâtes

🥯 Pont l'Evêgue aop

lle flottante et sa crème anglaise

Petit beurre (biscuit) Fruit

### Jeudi

### \*\*\*Repas de Noël\*\*\*

Camembert rôti et salade verte

Pavé de dinde lr sauce aux marrons Grillardin boulgour, butternut, fique et noix Duo de mini gaufre (pomme de terre ou carotte)

Bûche de chèvre

Montagne au chocolat noir

Galette géante Fruit

### Vendredi

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Salade de pâtes à l'orientale (farfalline, concombre, tomate, menthe, cumin)

> Omelette bio Haricots verts persillés

Petit fromage frais nature

Fruit

Gâteau fourré à la fraise Jus multifruit

inspirations













### Montigny Les Cormeilles Menus du 20/12/2021 au 24/12/2021

# unos

## Lundi

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Taboulé

Nuggets de blé Ketchup Petits pois et carottes

Yaourt bio nature

Fruit bio

Pain au lait Briquette de jus de pomme

### Mardi

Macédoine Thon vinaigrette moutarde

Sauté de porc\* sauce olive Galette boulgour épeautre et légumes Frites

Cantal aop

Fruit bio

Gâteau fourré à la fraise Briquette de lait chocolaté

## Mercredi

### Salade coleslaw

Tacos de dinde lr et légumes
Fajitas (haché végétal) et riz BIO
Emmental râpé
Riz

Petit Moulé

Mousse au chocolat au lait

Roulé framboise individuel Fruit

### Jeudi

Potage de légumes variés

Sauté de boeuf charolais façon cervoise (carotte, jus de pomme, tomate)
Fondant au fromage de brebis du chef

Crumble de carottes bio et potiron

Pointe de Brie

Poire de producteur local

Sablés Yaourt à boire aromatisé abricot

### Vendredi

Salade verte bio et pomme vinaigrette aux herbes

Meunière colin d'Alaska frais Quenelle nature sauce tomate et quartier de citron Epinards branches au gratin

Tomme noire

Cake à la cannelle du chef (farine locale)

Muffin tout chocolat Fruit

inspirations













### **Montigny Les Cormeilles** Menus du 27/12/2021 au 31/12/2021

## Lundi

Salade de betteraves rouges

Sauté de boeuf charolais sauce origan tomate Couscous de légumes BIO Semoule bio

Saint Nectaire aop

Fruit

Cookies Briquette de lait nature

### Mardi

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Salade verte bio et croûtons vinaigrette moutarde

Pommes de terre au fromage à tartiflette

Petit Moulé

Crème dessert à la vanille

Roulé au chocolat individuel Fruit

## Mercredi

Chou rouge Raisin sec vinaigrette moutarde

Pavé de hoki PMD sauce aux fines herbes

Fusilli bio aux épinards et chèvre

Fusilli bio

Petit fromage frais nature

Compote de pommes allégée en sucre

> Etoile marbrée Fruit

### Jeudi

Soupe de lentilles au cumin

Poulet Ir Omelette BIO

Sauce barbecue du chef Trio de légumes au gratin (carotte, courgette, chou fleur)

Yaourt nature de Sigy Icl

Fruit bio

Viennoiserie Briquette de jus de pomme

### Vendredi

Carottes râpées bio vinaigrette à l'huile de noix

Boulettes au mouton sauce charcutière (moutarde, cornichon)

Samoussa de légumes Purée de brocolis et pommes de terre

Tomme blanche

**Brownie** 

Galette géante Fruit

## inspirations













