



Montigny Les Cormeilles (Elémentaire)

Menus du 02/07/2018 au 06/07/2018



Menu de la semaine

Lundi

Salade de tomates
et mozzarella
vinaigrette moutarde

 Bolognaise de canard du chef

 Tortis tricolores bio

Tomme noire

Flan au chocolat

Muffin vanille pépites de chocolat
Fruit

Mardi

Taboulé au fromage de brebis

Pavé de colin sauce basilic
Purée Crécy (purée de carottes et
pommes de terre)

 Fromage blanc bio a sucrer
différent
Sucre roux
Dosette de sucre
Coulis de fruits jaunes

 Fruit bio

Madeleine
Briquette de lait fraise

Mercredi

Friand au fromage

 Omelette bio
Trio de légumes au gratin (carotte,
courgette, chou fleur)

 Yaourt bio aromatisé à la fraise

Pastèque

Viennoiserie
Briquette de jus d'orange

Jeudi

Concombre local en rondelles
Sauce fromage blanc aux herbes

Courgettes farcies (volaille)

 Riz bio

Camembert

Compote de pommes et fraises
allégée en sucre

Napolitain marbré chocolat
Fruit

Vendredi

 Melon bio

Cheeseburger
Frites

 Cantal aop

Mousse au chocolat au lait

Marimba
Fruit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Plat du chef



Montigny Les Cormeilles (Elémentaire)
Menus du 09/07/2018 au 13/07/2018



Menu de la semaine

Lundi

Betteraves et oeuf dur
vinaigrette moutarde

Cordon bleu
Coquillettes

Petit Cotentin

Fruit bio

Gaufre poudrée
Briquette de jus de pomme

Mardi

Salade de penne au thon et pesto
rouge

Manchons de poulet
Carottes bio
assaisonnement au curry

Yaourt brassé à la vanille de la
fromagerie Maurice

Fruit

Fondant au chocolat
Fruit

Mercredi

Pâté de mousse de canard
et cornichon

Saumon florentine à la vache qui
rit (épinard AGB)

Edam

Glace cremino

Pain d'épices
Fruit

Jeudi

Tomate antiboise bio

Rôti de boeuf charolais cuit au
jus

Purée de pommes de terre du
chef

Saint Nectaire aop

Crème dessert à la vanille

Cake aux fruits
Yaourt à boire à la fraise

Vendredi

Tranche de pastèque

Brochette de poisson sauce citron
persillée

Courgettes bio et riz bio

Pointe de Brie

Fromage blanc cerises aux fraises

Roulé framboise individuel
Fruit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Plat du chef



Montigny Les Cormeilles (Elémentaire)
Menus du 16/07/2018 au 20/07/2018



Menu de la semaine

Lundi

Salade de lentilles au saumon
sauce ciboulette

 Poulet rôti lbr
Duo de haricots verts et haricots
beurre à la tomate

Bûche mélangée

 Fruit bio

Viennoiserie
Briquette de jus d'orange

Mardi

 Tomate bio Locale
vinaigrette à la provençale

Curry d'agneau aux pois chiches
Semoule aux abricots et aux
amandes

Fromage des Pyrénées

Glace X'Pop

Pain au lait
Barre de chocolat
Fruit

Mercredi

 Pastèque bio

Filet de hoki au curry
PUREE DE PATATES DOUCES

 Pont l'Evêque aop

Flan à la vanille nappé caramel

Prince chocolat
Fruit

Jeudi

Carottes râpées

Boulettes de boeuf charolais, jus
aux oignons
Boulgour

 Yaourt nature bio

 Cake coco du chef (farine
locale)

Gaufrettes à la noisette
Briquette de lait fraise

Vendredi

 Rillettes de merlu et sardine du
chef et pain polaire

Pizza reine
 Salade verte bio
vinaigrette moutarde

Six de Savoie

Assiette de fruits d'été (Melon
jaune et charentais)

Muffin tout chocolat
Briquette de jus multifruits

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 (Elémentaire)
Menus du 23/07/2018 au 27/07/2018



Menu de la semaine

Lundi

Filet de maquereau à la moutarde

Boeuf charolais tomat'olive
Gratin de courgettes fraîches

Emmental

Fruit bio

Quatre quart
Briquette de lait nature

Mardi

Salade florida (salade,
pamplemousse, mandarine,
croûton)
vinaigrette moutarde à l'ancienne

Marmite de colin mode honfleur
(fruits de mer et sauce crème)

Riz bio

Petit Moulé

Barre magnum caramel nuts

Cookies
Fruit

Mercredi

Salade de PDT aux fèves et
poulet

Fondant au fromage de brebis
du chef

Salade verte bio
vinaigrette moutarde

Fromage blanc nature

Salade de fruits frais

Galette géante
Briquette de jus de pomme

Jeudi

Haricot vert et thon
vinaigrette moutarde

Echine de porc* cuite au jus
Rôti de dinde lbr au jus
Lentilles locales mijotées

Yaourt nature brassé de la
fromagerie Maurice
Sucre roux

Fruit

Gaufre liégeoise
Briquette de lait fraise

Vendredi

Melon Gallia

Poisson meunière frais
et quartier de citron

Ratatouille bio

Cantal aop

Gâteau au fromage blanc du
chef (farine et lait locaux)
et sa crème anglaise

Gâteau moelleux au citron
Fruit

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



Montigny Les Cormeilles (Elémentaire)
Menus du 30/07/2018 au 03/08/2018



Menu de la semaine

Lundi

Tranche de pastèque

 Boulettes de boeuf charolais à l'orientale

 Légumes couscous bio et semoule bio

Camembert

Glace cremino

Madeleine
Fruit

Mardi

 Salade verte bio et croûtons vinaigrette aux herbes

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

Riz

Tomme noire

Crème dessert au caramel

Viennoiserie
Briquette de lait chocolaté

Mercredi

 Tomate bio Locale
Olives noires
vinaigrette moutarde

 Rôti de boeuf charolais cuit au jus
Mayonnaise

Légumes du jardin (haricots plats, maïs, chou fleur)

Samos

 Gâteau au caramel du chef

Biscuits palmiers
Fruit

Jeudi

Salade de maïs poivrons et emmental
vinaigrette moutarde

 Cuisse de poulet lbr froid
Salade de pâtes orientale

 Fourme d'ambert aop

 Fruit bio

Quatre quart
Briquette de jus de pomme

Vendredi

Rillettes de canard du chef

Filet de saumon au citron persillé
Confit de carottes

 Fromage blanc bio

Fruit

Gaufre nappée au chocolat
Briquette de jus de raisins

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 (Elémentaire)
Menus du 06/08/2018 au 10/08/2018



Menu de la semaine

Lundi

Des de navets/surimi aux herbes
ic
vinaigrette gourmande à la carotte

Hot dog*
Hot Dog (volaille)
Frites

Yaourt nature local de Sigy

Madeleine
Fruit

Mardi

Saucisson à l'ail*
et cornichon, et cornichon

Escalope de dinde lbr sauce
forestière (champignons)
Coupelle de pâté de volaille
Courgettes fraîches du chef
à la provençale

Pont l'Evêque aop

Glace rocket

Muffin tout chocolat
Briquette de jus d'orange

Mercredi

Melon bio

Poisson pané frais
et quartier de citron
Petits pois extra fins

Cantafrais

Gaufre Bruxelloise
Chantilly

Napolitain marbré chocolat
Fruit

Jeudi

Remoula'dill de légumes

Rôti de veau lbr au romarin
Purée d'épinards et pommes de
terre

Montboissié

Fruit bio

Roulé au chocolat individuel
Briquette de lait nature

Vendredi

Carottes râpées bio

Sauté de thon sauce armoricaine

Riz bio

Edam

Salade de fruits frais

Pain d'epices
Briquette de jus de raisins

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 (Elémentaire)
Menus du 13/08/2018 au 17/08/2018



Menu de la semaine

Lundi

Salade paysanne (PDT/Jambon de dinde)
vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf charolais
sauce origan tomate
Jardinière de légumes

 Munster aop

 Fruit bio

Etoile à la framboise
Brique de lait fraise

Mardi

Carottes bâtonnets
Sauce yaourt crudités

Paupiette de saumon sauce façon
parmentière

 Spaghetti bio

 Cantal aop

Glace X'Pop

Pain au lait
Barre de chocolat
Fruit

Mercredi

Jeudi

Haricot vert et thon
vinaigrette moutarde

 Chili con carne charolais
 Riz bio

Vache qui rit

Assiette de fruits d'été
(abricot/prune)

Gaufrettes à la noisette
Brique de lait chocolaté

Vendredi

Tranche de pastèque

Cordon bleu
Purée de PDT, courgette, basilic
et olive

 Yaourt bio à la vanille

 Gâteau aux mirabelles du chef
(farine locale)

Viennoiserie
Fruit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Montigny Les Cormeilles (Elémentaire)
Menus du 20/08/2018 au 24/08/2018



Menu de la semaine

Lundi

 Melon bio

 Blanquette de veau lbr

 Carottes bio et riz bio

 Saint Nectaire aop

Barre magnum caramel nuts

Marimba
Fruit

Mardi

Salade de riz façon cantonaise
(crevettes)

Pavé de colin au citron persillé
Légumes cuisinés au cerfeuil

 Fromage blanc bio

Fruit

Biscuits palmiers
Briquette de lait nature

Mercredi

Concombre local en rondelles
Vinaigrette au miel et moutarde à
l'ancienne

Carbonara*
Thon à la tomate et au basilic

 Tortis tricolores bio

Rondelé ail et fines herbes

 Purée de pommes à la cannelle
du chef

Madeleine
Fruit

Jeudi

Flan de tomate, chèvre et origan
sauce fromage blanc et salade

 Poulet lbr sauce estragon
 Poêlée de légumes bio
(courgettes, carottes et pommes
de terre)

Yaourt sur lit de fruits de la
fromagerie Maurice

Roulé fraise
Fruit

Vendredi

Salade verte au thon et olive noire
vinaigrette moutarde

 Quiche au saumon du chef

Camembert

 Fruit bio

Cake aux fruits
Yaourt à boire à la fraise

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 (Elémentaire)
Menus du 27/08/2018 au 31/08/2018



Menu de la semaine

Lundi

 Tomate bio Locale
vinaigrette balsamique

Colombo de porc*
Colombo de dinde LBR
Riz blanc

 Cantal aop

Glace petit pot vanille et chocolat

Pain au lait
Barre de chocolat au lait
Briquette de lait fraise

Mardi

Salade fraîcheur de printemps
(SV, pomme, céleri, cerfeuil)
vinaigrette moutarde

 Sauté de bœuf charolais façon
orientale

 Ratatouille bio et semoule bio

Petit fromage frais aux fruits

Cake breton en barre
et sa crème anglaise

Viennoiserie
Fruit

Mercredi

 Macédoine mayonnaise bio

 Tortilla aux pommes de terre
maison

 Salade verte bio
vinaigrette moutarde

Tomme blanche

Fruit

Gaufrettes au chocolat
Briquette de jus d'orange

Jeudi

Melon Gallia

Jambon blanc*
Jambon de dinde LBR

 Coquillettes bio

Petit Cotentin

Crème dessert au chocolat

Fondant au chocolat
Fruit

Vendredi

Pâté de mousse de canard
et cornichon, et cornichon

Courmentier de poisson
Salade verte
vinaigrette moutarde

Yaourt aromatisé

 Fruit bio

Gaufre liégeoise
Briquette de lait chocolaté

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Plat du chef

