



Montigny Les Cormeilles

Menus du 03/01/2022 au 07/01/2022



Menu de la semaine

Lundi

Salade iceberg
vinaigrette noire (olive)

Saucisse de volaille façon
chipolatas
et ketchup
Grinioc épautre et légumes BIO
Frites

Fromage blanc bio

Cubes de pêche au sirop

Fondant au chocolat
Fruit

Mardi

Œuf dur bio
Mayonnaise dosette

Pavé de colin d'Alaska PDM pané
au riz soufflé
*Caponata (courgette BIO, olive,
poivron)*
et quartier de citron
Pâtes Serpentine

Camembert

Fruit bio

Galette géante
Jus multifruit

Mercredi

Taboulé

Sauté de boeuf lr sauce
poivrade (oignon, carotte,
vinaigre, herbes)
Nem de légumes
Gratin de brocolis et choux fleurs
mozzarella et cheddar râpés

Petit suisse nature bio

Fruit bio

Sablés
Briquette de lait fraise

Jeudi

*** Partage de la galette ***

Salade de betteraves rouges
Sauce façon Voronoff

Emincé de dinde lr sauce olive
Nuggets de fromage

Carottes bio locales à la crème

Edam

Galette des Rois

Petit beurre (biscuit)
Fruit

Vendredi

*** Menu Végétarien ***

Céleri rémoulade

Omelette bio
 Purée de courge butternut bio

Petit Cotentin

Crème dessert à la vanille

Etoile fourrée à la framboise
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille



Label Rouge



Montigny Les Cormeilles

Menus du 10/01/2022 au 14/01/2022



Menu de la semaine

Lundi

Menu végétarien

Salade de pâtes, échalote et poivrons
vinaigrette moutarde à l'ancienne

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate

 Ratatouille bio


Yaourt aromatisé

Fruit

Viennoiserie
Jus de pommes

Mardi

Betteraves rouges et maïs
vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf Ir marengo
Curry de légumes et pommes de terre


Haricots verts et pommes de terre


 Pont l'Evêque aop


Fruit

Brioche en tranche
Lait demi écrémé


Mercredi

 Chou rouge bio
vinaigrette au vinaigre de cidre

 Poulet Ir sauce au curry

 *Quenelle bio sauce tomate*
Riz et lentilles à l'indienne

 Coulommiers bio

 Purée de pommes locales à la vanille du chef


BARRE CEREALES
CHOCO/BANANE
Fruit

Jeudi

Coeur de palmier
vinaigrette moutarde

Tartiflette*
Pommes de terre au fromage à tartiflette
Salade verte


Fromage frais de campagne
Crème de marron

 Fruit bio


Cake breton en barre
Jus d'orange

Vendredi

Carottes râpées locales

Pavé de merlu PMD sauce béchamel aux épices douces
 *Fusilli bio aux épinards bio et chèvre*
Fusilli

 Saint Nectaire aop

 Moelleux au chocolat et pépites du chef (farine locale)

Muffin vanille pépites de chocolat
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille



Montigny Les Cormeilles

Menus du 17/01/2022 au 21/01/2022



Menu de la semaine

Lundi

Haricots verts à l'échalote

Couscous boulettes de mouton
Couscous de légumes, fèves et semoule
Semoule

 Cantal aop

Pomme de producteur local

Pain au lait
Lait demi écrémé

Mardi

*** Menu Végétarien ***

Radis roses en rondelles
vinaigrette aux herbes


Pané moelleux au gouda
Gratin de chou fleur et pommes de terre


Cheddar


Lacté saveur chocolat

Muffin tout chocolat
Fruit

Mercredi

 Salade coleslaw bio

Emincé de saumon sauce oseille
 Penne semi-complète bio sauce
lentilles corail, curry et maïs bio

 Penne bio semi-complet

 Yaourt bio nature


Poire au sirop
Sauce chocolat

Etoile fourrée abricot
Fruit

Jeudi

*** Amuse-bouche : marmelade à l'orange ***

Salade de risetti aux petits légumes

 Gardiane de boeuf Ir
Finger soja et blé aux trois graines

Petits pois mijotés

Saint Paulin

Assiette de fruits frais

Gâteau fourré à la fraise
Lait chocolaté

Vendredi

Macédoine mayonnaise

Filet de colin d'Alaska pané frais
Quiche aux légumes BIO

 Carottes bio

Carré

Beignet parfum chocolat

Briochette aux pépites de chocolat
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique

Appellation d'Origine
Protégée

Label Rouge

la cantine pas pareille



Montigny Les Cormeilles

Menus du 24/01/2022 au 28/01/2022




Menu de la semaine

Lundi


Menu végétarien

Betteraves et poireaux
vinaigrette moutarde

 Haricots rouges et maïs façon
mexicaine bio

Riz

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio

Marbré au chocolat
Jus multifruit

Mardi

Carottes râpées fraîches
vinaigrette huile d'olive et citron

Brandade de poisson PMD
*Galette boulgour pois chiches
emmental*


Salade verte
vinaigrette à l'huile d'olive colza
citron


Camembert

Coupelle de purée de pommes et
fraises


Viennoiserie
Fruit

Mercredi

 Cake à la tomate aux herbes
de provence du chef

 Rôti de dinde lr sauce caramel
*Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate*
Haricots beurre persillés

 Fourme d'Ambert aop


 Poire bio de producteur local

Gaufre poudrée
Briquette de lait nature

Jeudi

*** Les pas pareille ***

Chou chinois

 Blanquette de veau lr à la
vanille
*Emincé végétal sauce façon
blanquette à la vanille*


 Carottes bio

Petit fromage frais nature

Flan pâtissier

Biscuit Pompon
Fruit

Vendredi

 Œuf dur bio
Mayonnaise dosette

Bolognaise de boeuf CHAR
*Pâtes sauce aux légumes et
haché végétal*
Farfallines

 Pont l'Evêque aop

Fruit

Madeleine longue
Jus d'orange

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille