


Montigny Les Cormeilles (Elémentaire)  
Menus du 01/10/2018 au 05/10/2018



Menu de la semaine

Lundi

 Tomate bio Locale  
vinaigrette moutarde

Poisson pané frais  
et quartier de citron  
Coquillettes

Edam


Compote de pommes allégée en  
sucre


Gaufrettes à la noisette  
Fruit

Mardi

Carottes râpées  
vinaigrette aux herbes

Sauté de porc\* façon fermière  
(carotte, petit pois, oignon)

 Sauté de dinde lbr façon  
fermière

 Epinards branches bio à la  
béchamel

Yaourt aromatisé de la fromagerie  
Maurice

Choux à la crème

Etoile fourrée à la framboise  
Lait demi écrémé

Mercredi

Salade verte  
vinaigrette moutarde

Pavé de colin sauce aurore

 Boulgour bio


Emmental


Flan au chocolat


Pain au lait  
Fruit

Jeudi

\*\*\*Amuse-bouche: Mousse thon  
betterave\*\*\*

 Salade de betteraves bio  
vinaigrette moutarde

 Rôti de boeuf charolais cuit au  
jus

 Purée de pommes de terre du  
chef


Cantafras

Fruit

Gaufre poudrée  
Briquette de lait chocolaté

Vendredi

Taboulé

 Omelette bio  
Jardinière de légumes

 Munster aop

 Fruit bio

Cake breton en barre  
Jus de pommes

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 08/10/2018 au 12/10/2018



Menu de la semaine

Lundi

Les épices au menu

Salade iceberg  
Vinaigrette au cumin et coriandre

Tajine de veau sauce poire miel  
cumin et cannelle

 Semoule bio


Mimolette


Compote tous fruits allégée en  
sucre

Gâteau moelleux au citron  
Fruit

Mardi

Les épices au menu

 Rillettes de sardine au curry et  
menthe du chef

 Bifteck haché charolais jus aux  
oignons  
Carottes  
au jus de légumes

 Petit suisse nature bio


Fruit

Gaufre nappée au chocolat  
Jus de raisins (100% jus)


Mercredi

Les épices au menu

Salade de pâtes aux dés de  
mimolette  
vinaigrette moutarde

 Fondant au potiron épicé  
(gingembre) du chef


Pointe de Brie


 Fruit bio

Madeleine longue  
Briquette de lait fraise

Jeudi

Les épices au menu

 Salade de tomates bio  
vinaigrette moutarde

 Emincé de dinde lbr au paprika  
Pommes de terre vapeur


Petit Cotentin

Fromage blanc au miel épicé

Viennoiserie  
Fruit


Vendredi

Les épices au menu

 Concombres en rondelles bio  
Sauce crème ciboulette

Courmentier de poisson  
Salade verte  
vinaigrette moutarde

Saint Paulin

 Moelleux pomme cannelle et  
figue du chef (farine locale)

Muffin tout chocolat  
Jus d'orange

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Montigny Les Cormeilles (Elémentaire)  
Menus du 15/10/2018 au 19/10/2018



Menu de la semaine

Lundi

Salade de penne au thon et pesto rouge

Manchons de poulet  
Haricots verts et haricots beurre panachés en persillade

 Cantal aop

 Fruit bio

Prince chocolat  
Lait demi écrémé

Mardi

Salade de tomates vinaigrette au vinaigre de cidre

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

 Riz bio

Emmental


Compote de pommes et abricots allégée en sucres

Gâteau fourré au chocolat  
Fruit

Mercredi

Oeuf dur BIO  
Mayonnaise dosette

Boulettes de soja sauce aigre douce  
Semoule

 Yaourt nature bio


Fruit


Etoile fourrée à la framboise  
Briquette de lait chocolaté

Jeudi


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

Concombre local en rondelles vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf charolais sauce origan tomate

 Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte)


Petit fromage frais aux fruits

Gaufre Bruxelloise  
 sauce au chocolat lait du chef

Gaufre liégeoise  
Briquette de jus multivitamines

Vendredi

 Carottes râpées bio

Rôti de porc sauce dijonnaise  
 Rôti de dinde lbr à la dijonnaise (moutarde)

Lentilles locales mijotées

Camembert

Ile flottante

Marbré au chocolat  
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 22/10/2018 au 26/10/2018



Menu de la semaine

Lundi

Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)

Thon à la tomate et au basilic  
 Spaghetti bio

 Saint Nectaire aop

Crème dessert chocolat de la fromagerie Maurice

Muffin vanille pépites de chocolat  
Fruit

Mardi

Salade verte vinaigrette moutarde

Saucisse de Strasbourg\*  
*Francfort de volaille*

Frites


Carré

 Fruit bio

Madeleine  
Briquette de lait fraise

Mercredi

Salade de PDT aux fèves et poulet

 Gardiane de boeuf charolais  
Printanière de légumes



Fromage blanc aromatisé

 Fruit bio

Viennoiserie  
Briquette de jus d'orange

Jeudi

Chou chinois vinaigrette à l'échalote

 Jambon de dinde lbr  
 Purée d'épinards et pommes de terre bio

Pavé demi sel

Pomme de producteur local


Roulé fraise  
Briquette de lait chocolaté

Vendredi

Velouté de potiron

Pavé de hoki au citron persillé  
Carottes fraîches

 Yaourt bio brassé à la banane

 Gâteau aux pommes du chef (farine locale)

Fondant au chocolat  
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 29/10/2018 au 02/11/2018



Menu de la semaine


Lundi

 Salade croquante bio aux  
pommes et oranges  
vinaigrette moutarde


  
Brandade



  
 Cantal aop

  
Cocktail de fruits


  
Petit beurre (biscuit)  
Briquette de lait fraise

Mardi

 Macédoine mayonnaise bio

  
 Rôti de dinde lbr sauce  
marengo

Petits pois extra fins

  
Petit Moulé ail et fines herbes



  
Paris Brest


  
Gaufre poudrée  
Fruit

Mercredi


Menu orange et noir

Carottes râpées locales  
vinaigrette noire (olive)

  
 Sauté de boeuf charolais  
sauce cantadou, agrume et  
potiron

 Semoule bio

  
Bûche mélangée

  
Fromage blanc nature  
et sucre pétillant au chocolat

  
Cake aux fruits  
Fruit

Jeudi

Vendredi

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Charolais



Label Rouge

