




Montigny Les Cormeilles


Menus du 05/11/2018 au 09/11/2018



Menu de la semaine

Lundi

 Chou blanc bio
vinaigrette à l'échalote

 Bifteck haché charolais sauce
crème champignons
Purée de pommes de terre


Petit Cotentin

Mousse au chocolat au lait

Prince chocolat
Fruit

Mardi

Taboulé

 Omelette bio
Confit de carottes


 Fromage blanc bio

Fruit


Viennoiserie
Jus d'orange

Mercredi

 Céleri rémoulade bio

 Sauté de dinde lbr au thym
Petits pois mijotés aux aromates

 Pont l'Evêque aop

 Gâteau au caramel du chef
(farine locale)


Gaufre poudrée
Briquette de lait chocolaté

Jeudi

*****Amuse-bouche: Marmelade
butternut gingembre*****


Pâté de mousse de foie*
et cornichon

Coupelle de pâté de volaille

 Rôti de boeuf charolais cuit au
jus


Chou fleur béchamel et pommes
de terre lamelles


Yaourt nature brassé de la
fromagerie Maurice

 Fruit bio

Pompon
Jus de pommes

Vendredi

 Carottes râpées bio locales
et croûtons
vinaigrette moutarde

 Pain de poisson (colin) du chef
Riz sauce tomate

Saint Paulin

Compote de pommes allégée en
sucre

Madeleine
Fruit

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 12/11/2018 au 16/11/2018



Menu de la semaine

Lundi

Salade de pommes de terre océane (thon, tomate, olive)

Cuisse poulet lbr à la diable

Haricots verts bio au persil

Saint Nectaire aop

Fruit

Etoile marbrée
Fruit

Mardi

Salade iceberg et maïs vinaigrette aux herbes

Couscous merguez

Semoule bio

Cantadou ail et fines herbes

Compote de poires allégée en sucre

Pain au lait
Lait demi écrémé

Mercredi

Oeuf dur bio
Mayonnaise dosette

Thon à la tomate et au basilic
Penne rigate

Yaourt aromatisé

Fruit bio

Muffin tout chocolat
Fruit

Jeudi

Carottes râpées bio

Sauté d'agneau sauce marenngo

Purée Dubarry bio

Camembert

Flan à la vanille

Gaufrettes à la noisette
Briquette de lait fraise

Vendredi

Les pas pareille

Emincé d'endives vinaigrette moutarde

Jambon blanc sauce dijonnaise

jambon de dinde lbr sauce dijonnaise

Lentilles locales mijotées

Yaourt nature local bio Quart de lait

Cake chocolat et noix du chef (farine locale)

Pain d'épices
Jus de raisins (100% jus)

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 19/11/2018 au 23/11/2018



Menu de la semaine

Lundi

Salade de pousses de soja et carottes
Vinaigrette au soja

Pavé de hoki sauce bercy (persil, échalote)

Risotto aux petits légumes

 Edam bio

Crème dessert au chocolat

Madeleine longue
Fruit

Mardi

Chou chinois
vinaigrette moutarde

Carbonara*

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

 Pennes bio


 Cantal aop


Poire de producteur local

Quatre quart
Briquette de lait chocolaté

Mercredi

Crêpe au fromage

 Sauté de veau lbr sauce grand-mère (crème et champignons)

 Trio de légumes bio en gratin

Petit fromage frais aux fruits

Assiette de fruits d'hiver (ananas et orange)


Viennoiserie
Briquette de jus d'orange

Jeudi

Mission anti-gaspi

Velouté de potiron à la vache qui rit et croûtons

Boulettes de mouton sauce tomate


 Purée de pommes de terre du chef

Coeur de Dame

Compote de pommes et cassis allégée en sucre

Petit beurre (biscuit)
Fruit

Vendredi

 Salade de betteraves bio vinaigrette moutarde

Pavé de colin sauce fines herbes
Jardinière de légumes

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Dosette de sucre
Sucre roux
Coupelle de confiture de fraises

Beignet aux pommes

Gaufre liégeoise
Yaourt à boire à la fraise

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 26/11/2018 au 30/11/2018



Menu de la semaine

Lundi

Salade de blé aux petits légumes

Cordon bleu
Légumes d'hiver en gratin
(carottes, salsifis, pommes de terre)

Pont l'Evêque aop

Fruit bio

Brownie
Jus de pommes

Mardi

Macédoine mayonnaise

Rôti de boeuf charolais cuit au jus
Fusilli

Yaourt bio à la vanille

Fruit

Fondant au chocolat
Briquette de lait fraise

Mercredi

Pomelos et sucre

Filet de hoki sauce crème aux herbes
Carottes bio et semoule bio au jus de légumes

Montcadi croûte noire

Glace cône chocolat

Napolitain marbré chocolat
Fruit

Jeudi

Potage cultivateur

Bifteck haché charolais jus aux oignons

Ratatouille bio niçoise et coquillettes bio

Yaourt sur lit de fruits de la fromagerie Maurice

Smoothie des Iles

Gaufre nappée au chocolat
Jus de pommes

Vendredi

Carottes râpées bio locales vinaigrette moutarde

Sauté de thon sauce armoricaine
Riz

Gouda

Compote de pommes et fraises allégée en sucre

Gâteau moelleux au citron
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Charolais

la cantine pas pareille