

Montigny Les Cormeilles
Menus du 03/12/2018 au 07/12/2018




Menu de la semaine

Lundi

Salade iceberg
vinaigrette moutarde

 Bolognaise de canard du chef

 Macaroni bio

Emmental

Flan à la vanille nappé caramel

Pompon
Fruit

Mardi

Salade de riz composée


 Omelette bio
Petits pois mijotés aux aromates


 Fromage blanc bio

Fruit

Muffin vanille pépites de chocolat
Jus d'orange

Mercredi

 Carottes râpées bio locales
vinaigrette moutarde

 Rôti de dinde lbr a l'échalote
Epinards branches au gratin

Pointe de Brie


Tarte normande

Pain au lait
Fruit

Jeudi

Les pas pareille

Pâté de mousse de canard
Mortadelle*
et cornichon

 Sauté de veau lbr sauce
charcutière

Haricots verts et semoule


Fromage blanc façon straciatella
(aux 2 chocolats)
Cigarette russe

Fruit

Madeleine longue
Lait demi écrémé

Vendredi

Chou rouge
Vinaigrette d'agrumes au romarin

 Poisson en paprika'de à la
carotte bio
Salade verte

 Cantal aop

Compote de pommes et bananes
allégée en sucre

Viennoiserie
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 10/12/2018 au 14/12/2018





Menu de la semaine

Lundi

Salade de pomme de terre et mimolette

 Poulet rôti lbr
Carottes bâtonnets

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio

Fondant au chocolat
Briquette de jus multifruits

Mardi

Amuse-bouche: Crosnes crévés

Salade verte et maïs
vinaigrette moutarde

Thon à la tomate et au basilic

 Riz bio

Petit Cotentin

Compote tous fruits allégée en sucre

Napolitain marbré chocolat
Fruit

Mercredi

 Rillettes de thon du chef


Nuggets de volaille
Chou fleur béchamel et pommes de terre lamelles

 Petit suisse nature bio

Fruit

Quatre quart
Briquette de lait chocolaté

Jeudi

 Emincé d'endives bio
vinaigrette à l'échalote

Sauté d'agneau sauce façon fermière
Jardinière de légumes


Yaourt nature local de Sigy


Gâteau au curcuma

Gaufre nappée au chocolat
Fruit

Vendredi

Pomelos et sucre

Echine* demi-sel à la dijonnaise (moutarde)
 Rôti de dinde lbr à la dijonnaise (moutarde)

 Purée de courges butternut et pommes de terre bio

Coulommiers

Flan au chocolat

Gâteau moelleux au citron
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 17/12/2018 au 21/12/2018



Menu de la semaine

Lundi

Brisures de chou fleur

Pavé de colin sauce nantua
(tomate, crème fraîche, échalote)


 Coquillettes bio

 Cantal aop

Ile flottante

Gaufre poudrée
Fruit

Mardi

 Chou rouge bio
vinaigrette d'agrumes à la
cannelle


Saucisse de Francfort *
Francfort de volaille
Lentilles locales mijotées


Pointe de Brie

Fruit


Viennoiserie
Fruit

Mercredi

 Oeuf dur bio
Mayonnaise dosette

 Sauté de boeuf charolais
sauce caramel
Carottes
au persil

Fromage blanc aromatisé


 Fruit bio

Madeleine longue
Briquette de jus de raisins

Jeudi

Repas de Noël

Emmental'cake
Sauce ciboulette

 Piccatas de pintade lbr sauce
velouté potiron
Galette de pommes de terre

Sapin aux chocolats
Surprise de Noël


Sirop d'orange

Petit beurre (biscuit)
Fruit

Vendredi

Macédoine mayonnaise

Sauté de thon sauce armoricaine
Purée de brocolis et pommes de
terre

 Yaourt nature local bio Quart
de lait

Compote de pommes allégée en
sucre

Etoile fourrée à la framboise
Briquette de lait fraise

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Label Rouge

la cantine pas pareille



Montigny Les Cormeilles

Menus du 24/12/2018 au 28/12/2018



Menu de la semaine

Lundi

Salade florida (salade, pamplemousse, mandarine, croûton)
vinaigrette moutarde

Poisson pané frais et quartier de citron

 Spaghetti bio


Fraidou


Morceaux d'ananas au sirop


=====
Cookies
Fruit

Mardi

Mercredi

 Salade de betteraves bio vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf charolais sauce piquante

 Haricots verts bio à la tomate

Yaourt brassé à la vanille de la fromagerie Maurice

Glace rocket

=====
Cake aux fruits
Fruit

Jeudi

Salade iceberg et croûtons vinaigrette balsamique

Raclette


Jambon de dinde LBR

Fromage blanc, châtaigne et spéculoos
Fruit

=====
Gaufre liégeoise
Fruit

Vendredi

Potage de haricots blanc

 Escalope de dinde lbr sauce paprika et persil
Carottes fraîches

 Munster aop

 Fruit bio

=====
Brownie
Briquette de lait nature

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Charolais



Label Rouge

la cantine pas pareille



Montigny Les Cormeilles
Menus du 31/12/2018 au 04/01/2019



Menu de la semaine

Lundi


Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Repas de fin d'année

 Salade verte bio et croûtons
Mimosa
vinaigrette balsamique

Filet de lieu frais sauce citron
persillé
Gratin dauphinois

 Comté aoc

Brownie
et sa crème anglaise

Gaufrettes à la noisette
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille

