



# Montigny Les Cormeilles

## Menus du 28/02/2022 au 04/03/2022



# Menu de la semaine

### Lundi

Carottes râpées locales  
Vinaigrette au cumin



 Poulet lr  
et ketchup

Galette emmental BIO

Frites



 Yaourt bio nature



Coupelle de purée de pommes et  
fraises

  
Brownie  
Fruit

### Mardi

\*\*\* **Mardi Gras** \*\*\*

Emincé de chou rouge



Thon à la tomate et au basilic  
*Caponata (courgette BIO, olive,  
poivron)*

 Coquillettes bio



 Cantal aop



Beignet parfum chocolat

  
Gaufre poudrée  
Fruit frais

### Mercredi

 Haricots vert bio



 Rôti de boeuf lr

Jus aux oignons

*Croque'tofu fromage BIO*

Petits pois et riz



Pointe de Brie



Crème dessert à la vanille

  
Cookies  
Briquette de lait chocolaté

### Jeudi

\*\*\* **Menu Végétarien** \*\*\*

SALADE PDT (VGT SAUCE  
SAVOUREUSE)



 Omelette bio

 Gratin de brocolis bio



 Saint Nectaire aop



 Fruit bio

  
Viennoiserie  
Briquette de jus de pomme

### Vendredi

 Céleri rémoulade bio



Saucisse chipolatas\*  
*Beignet stick mozzarella*

 Purée de courge butternut bio



 Fromage blanc bio



 Fruit bio

  
Quatre quart  
Briquette de lait nature

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 07/03/2022 au 11/03/2022



Menu de la semaine

Lundi

Betteraves rouges et maïs  
vinaigrette moutarde

Pavé de colin d'Alaska PDM pané  
au riz soufflé  
*Cappelletti épinards tofu BIO*  
Epinards en branche et pommes  
de terre béchamel

 Cantal aop

Fruit frais

-----  
Madeleine longue  
Jus d'orange

Mardi

 Carottes râpées bio  
 et maïs bio

 Boulettes de boeuf charolais  
sauce tomate

*Galette emmental BIO*  
Frites

 Pont l'Evêque aop

Lacté saveur vanille nappé  
caramel

-----  
Pain au lait  
Fruit frais

Mercredi

Crêpe au fromage

 Rôti de dinde lr au jus  
*Nem de légumes*

 Haricots verts bio

Petit fromage frais aux fruits

 Fruit bio

-----  
Petit beurre (biscuit)  
Briquette de lait fraise

Jeudi

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

Salade iceberg  
et croûtons  
vinaigrette moutarde

 Sauté de veau lr marengo  
(tomate et champignons)  
*Emincé végétal au jus*

 Carottes bio

Petit Moulé ail et fines herbes

 Moelleux chocolat lentilles du  
chef

-----  
Etoile fourrée à la framboise  
Fruit frais

Vendredi

\*\*\*Menu végétarien\*\*\*

 Œuf dur bio  
 Sauce cocktail du chef

Couscous de légumes, fèves et  
semoule

Coulommiers

Fruit frais

-----  
Sablés  
Jus multfruit

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 14/03/2022 au 18/03/2022



Menu de la semaine

Lundi

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Salade de haricots verts  
vinaigrette moutarde

 Grinioc épautre et légumes bio

 Lentilles bio

 Cantal aop

Fruit frais

Brioche en tranche  
Lait chocolaté

Mardi

Carottes râpées locales

Navarin de mouton  
*Pommes de terre au fromage à  
tartiflette*

Pommes de terre vapeur

 Saint Nectaire aop

Liégeois à la vanille

Fondant au chocolat  
Fruit frais

Mercredi

Panais rémoulade aux pommes

 Poulet Ir sauce façon grand  
mère

*Nuggets de fromage*

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

 Yaourt bio nature

Tarte au flan

Gaufrette vanille  
Fruit frais

Jeudi

 Salade verte bio  
vinaigrette au pesto

 Bolognaise de boeuf charolais  
*Pâtes sauce aux légumes et  
haché végétal*  
Macaroni

Fromage blanc façon straciatella  
(aux 2 chocolats)

Fruit frais

Gâteau fourré à la fraise  
Lait demi écrémé

Vendredi

Emincé d'endives  
vinaigrette moutarde

Emincé de thon sauce  
armoricaine  
*Galette boulgour pois chiches  
emmental*

Riz

Camembert

Coupelle de purée de pommes et  
fraises

Briochette aux pépites de chocolat  
Fruit frais

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 21/03/2022 au 25/03/2022



Menu de la semaine

Lundi

Chou rouge  
Vinaigrette au miel et moutarde à  
l'ancienne

 Colombo de dinde Ir  
*Haricots rouges et maïs façon  
chili*

Carottes et riz

Yaourt aromatisé

Cocktail de fruits

Roulé framboise individuel  
Fruit frais

Mardi

\*\*\* Amuse-bouche : confiture de  
lait \*\*\*

SALADE VERTE  
vinaigrette moutarde

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

 Penne bio semi-complet

Gouda

Fruit frais

Viennoiserie  
Lait chocolaté

Mercredi

Macédoine mayonnaise

 Gardiane de boeuf Ir  
*Galette emmental BIO*

 Haricots verts bio

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio

Galette géante  
Briquette de lait nature

Jeudi

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Taboulé

 Œuf dur bio sauce mornay  
Epinards branches en béchamel

 Pont l'Evêque aop

Fruit frais

Biscuit Pompon  
Jus d'orange

Vendredi

 Salade coleslaw bio

Meunière colin PMD d'Alaska frais  
*Nuggets de blé  
et quartier de citron*  
Pommes smile

Coulommiers

Lacté saveur chocolat

Madeleine longue  
Fruit frais

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille



# Montigny Les Cormeilles

## Menus du 28/03/2022 au 01/04/2022



# Menu de la semaine

### Lundi

#### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Salade de pâtes à la grecque  
(tomate, poivron, brebis, olive)

Crêpe au fromage  
Haricots beurre à la tomate

Fromage blanc nature

 Fruit bio

Gâteau fourré à l'abricot  
Lait demi écrémé

### Mardi

Salade de betteraves rouges  
vinaigrette moutarde

Sauté de dinde LR, dés de dinde  
et sauce tomate  
*Omelette BIO*

Ratatouille à la niçoise et pommes  
de terre lamelles

 Cantal aop

Fruit frais

Petit beurre (biscuit)  
Jus de pommes

### Mercredi

Radis roses  
et beurre

Nuggets de poulet  
*Beignet stick mozzarella*  
Pâtes

 Tomme de pays bio

Ile flottante  
et sa crème anglaise

Sablés  
Fruit frais

### Jeudi

 Œuf dur bio  
Mayonnaise dosette

 Sauté de boeuf lr sauce façon  
orientale

*Quenelle sauce provençale*  
Semoule

Tomme blanche

Fruit frais

Muffin vanille pépites de chocolat  
Lait chocolaté

### Vendredi

Carottes râpées  
et dés d'emmental

Pavé de hoki PMD sauce basilic  
*Croque'tofu fromage BIO*  
Poêlée de haricots verts, brocolis,  
champignons

 Cake nature du chef (farine  
locale)

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