



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

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge

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