

Montigny Les Cormeilles
Menus du 04/04/2022 au 08/04/2022



Menu de la semaine

Lundi

Emincé d'endives
vinaigrette moutarde

 Sauté de dinde 1r sauce aux
olives

Chili sin carne

 Riz complet bio

Yaourt aromatisé

Mardi

 Œuf dur bio
Mayonnaise dosette

Gratin de poisson PMD sauce
dieppoise (à base de crustacés)

Pané moelleux au gouda

Pâtes
et emmental râpé

 Fruit bio

Mercredi

 Salade verte bio
 et dés de cantal aop
vinaigrette moutarde

 Rôti de boeuf 1r
Jus de rôti

Crêpe au fromage

 Haricots verts bio

Tarte chocolat

Jeudi

*** Menu Végétarien - Les pas
pareille ***

Salade de fèves et petits pois au
fromage de brebis et menthe

 et dés de cantal aop
vinaigrette moutarde

 Omelette bio

 Carottes bio locales à la crème

Fruit frais

Vendredi

Céleri rémoulade

Rôti de porc* sauce provençale
*Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate*

Jardinière et pommes de terre

Fromage blanc 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 11/04/2022 au 15/04/2022



Menu de la semaine

Lundi

 Sauté de boeuf lr sauce tomate et origan
Couscous de légumes BIO
 Courgettes et semoule

 Pont l'Evêque aop

Fruit frais

Mardi

Emincé de chou blanc

Pavé de colin d'Alaska PMD sauce tomate

 *Quenelle bio sauce tomate*
 Riz

Crème dessert à la vanille

Mercredi

 Carottes râpées bio rémoulade pomme et raisin

Boulettes au mouton sauce charcutière (moutarde, cornichon)
Nem de légumes

 Purée de pommes de terre du chef

 Yaourt bio nature

Jeudi

Taboulé

 Dés de Saint Nectaire aoc

 Jambon de dinde lr
Beignet stick mozzarella
 Trio de légumes au gratin (carotte, courgette, chou fleur)

 Fruit bio

Vendredi

*** **Amuse-bouche : datte - Menu végétarien** ***

 Salade verte bio et croûtons vinaigrette moutarde

 Fusilli bio aux épinards bio et chèvre

Purée de poire sans sucres

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille



Montigny Les Cormeilles

Menus du 18/04/2022 au 22/04/2022



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Sauté de boeuf lr sauce dijonnaise (moutarde)

 Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio

 Lentilles bio

—
Fraidou

—
Fruit frais

*** Menu végétarien ***

Radis roses
et beurre

 Sauce ratatouille bio et pois cassés bio

 Pommes de terre bio

Fromage blanc individuel sucré
différemment :

Sucre de canne CE

Miel coupelle

Coupelle de confiture de cerise

Francfort de volaille
Crêpe au fromage
Légumes choucroute et pommes
de terre

—
Camembert

—
Fruit frais

*** Dessert de printemps ***

Carottes râpées

 Dés de Saint Nectaire aoc

—
Filet de colin d'Alaska PMD pané
frais

Nuggets de blé
et quartier de citron
Haricots verts et riz

—
 Moelleux au chocolat et
pépites du chef (farine locale)

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Contrôlée



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille

Montigny Les Cormeilles
Menus du 25/04/2022 au 29/04/2022



Menu de la semaine

Lundi

Emincé de saumon sauce oseille
 Raviolis bio au tofu sauce tomate
 Epinards branches bio béchamel et pâtes bio
Cantal aop
Fruit bio

Mardi

 Concombres en rondelles bio vinaigrette moutarde
Cordon bleu de volaille
Croque'tofu fromage BIO
Frites
Yaourt nature

Mercredi

Menu végétarien
Pizza tomate et fromage
 et emmental râpé bio
Finger soja et blé aux trois graines
 Petits pois mijotés bio
Lacté saveur vanille

Jeudi

Salade iceberg
 et dés de cantal aop vinaigrette moutarde
Sauté de veau lr au romarin
Beignet stick mozzarella
 Carottes bio locales
Gâteau au caramel du chef (farine locale)

Vendredi

  Hachis parmentier du chef (Boeuf CHAR)
Parmentier de lentilles vertes
Salade verte vinaigrette moutarde
Carré
Fruit bio

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