


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 lr 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 lr
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