



Montigny Les Cormeilles

Menus du 02/05/2022 au 06/05/2022



Menu de la semaine

Lundi

 Carottes râpées bio

 Emincé de dinde lr au curry
Curry de légumes et pommes de terre

Gratin de chou fleur et pommes de terre

 Yaourt bio à la vanille

Prince chocolat
Fruit frais

Mardi

Emincé de thon sauce aux fines herbes

Pâtes sauce aux légumes et haché végétal

 Spaghetti bio

 Pointe de brie bio

 Fruit bio

Quatre quart
Briquette de lait fraise

Mercredi

 Rôti de boeuf lr
Jus de rôti

Nem de légumes

 Haricots verts bio

 Saint Nectaire aop

Tarte aux pommes

Cookies
Fruit frais

Jeudi

*** Menu Végétarien ***

VEG - GATEAU
COURGETTE, TRIO DE
FROMAGE (OEUF AGB)

 Salade verte bio
vinaigrette moutarde

Saint Paulin

 Fruit bio

Gaufre poudrée
Briquette de jus multifruits

Vendredi

 Concombre bio tzaziki

 Jambon de dinde lr
Parmentier de lentilles corail
 Purée de pommes de terre
fraîches du chef

Lacté saveur vanille nappé
caramel

Viennoiserie
Fruit frais

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 09/05/2022 au 13/05/2022



Menu de la semaine

Lundi

*** Menu Végétarien ***

Salade de pâtes, échalote et
poivrons
vinaigrette moutarde

Nuggets de blé
Petits pois mijotés

Yaourt nature

Madeleine longue
Lait chocolaté

Mardi

Saucisse de volaille façon
chipolatas
*Galette de boulgour, haricot rouge
et poivron*
Frites

 Pont l'Evêque aop

Fruit frais

Pain au lait
Jus de pommes

Mercredi

 Céleri rémoulade bio
dés de mimolette

Paupiette de veau à la crème
Omelette BIO
Riz saveur safrané

Ile flottante
et sa crème anglaise

Brownie
Fruit frais

Jeudi

*** Amuse-bouche: Cake à la polenta et basilic ***

 Sauté de boeuf 1r sauce façon
orientale

*Couscous de légumes, fèves et
semoule*

Courgettes et semoule

Camembert

Fruit frais

Pailloline
Jus d'orange

Vendredi

Salade de tomates
et dés de Saint Paulin
vinaigrette aux herbes

Emincé de saumon sauce citron
Crêpe au fromage
Carottes fraîches

Millefeuille

Gaufrettes à la noisette
Fruit frais

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Montigny Les Cormeilles

Menus du 16/05/2022 au 20/05/2022



Menu de la semaine

Lundi

Boulettes au mouton sauce marocaine
Chili sin carne
 Riz
 Gouda
 Fruit frais

Quatre quart
 Jus de pommes

Mardi

 Carottes râpées bio
 Sauté de boeuf Ir printanier
Pâtes farfalle épinard et chèvre
 Epinards branche en béchamel et pâtes
 Lacté saveur chocolat

Fondant au chocolat
 Fruit frais

Mercredi

*** Menu Végétarien ***

 Parmentier végétal du chef
 Salade verte bio vinaigrette à l'échalote
 Fromage blanc bio
 Fruit bio

Gaufrette vanille
 Briquette de lait fraise

Jeudi

Roti de porc* sauce cheese'mental
Nugget's à l'emmental
 Haricots verts bio
 Pont l'Evêque aop
 Gâteau de maïs du chef (farine de blé locale)

Viennoiserie
 Fruit frais

Vendredi

*** Les pas pareilles***

Filet de colin PMD sauce curcuma concombre
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate
 Semoule
 Coulommiers
 Fruit frais

Briochette aux pépites de chocolat
 Jus d'orange

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 23/05/2022 au 27/05/2022



Menu de la semaine

Lundi

*** Menu végétarien ***

Pané moelleux au gouda
Brocolis et pommes de terre

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio

Sablés
Lait chocolaté

Mardi

Salade de tomates
vinaigrette balsamique

 Sauté de boeuf lr aux olives
Couscous de légumes, fèves et

semoule
Semoule

Yaourt nature

Gâteau fourré à la fraise
Fruit frais

Mercredi

Pizza tomate et fromage

 Jambon de dinde lr
Galette boulgour épeautre et
légumes

 COURGETTE NATURE agb
(FRAIS) (LOCAL)
au persil

Crème dessert à la vanille

Gaufre poudrée
Fruit frais

Jeudi

Vendredi

Cordon bleu de volaille
Beignet stick mozzarella
Haricots beurre

Camembert

Fruit frais

Petit beurre (biscuit)
Yaourt à boire aromatisé vanille

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille

Montigny Les Cormeilles
Menus du 30/05/2022 au 03/06/2022



Menu de la semaine

Lundi

 Salade verte bio
vinaigrette moutarde à l'ancienne

 Sauté de dinde lr sauce
dijonnaise (moutarde)

 Fricassée de lentilles bio,
légumes bio et pdt bio

 Lentilles mijotées bio

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
dosette de sucre blanc
Sucre de canne CE
confiture de fraises

Viennoiserie
Fruit frais

Mardi

Marmite de colin mode honfleur
(fruits de mer et sauce crème)
Caponata (courgette BIO, olive,
poivron)

 Pâtes bio

 Cantal aop

Fruit frais

Prince chocolat
Jus de pommes

Mercredi

 Sauté de veau lr sauce
estragon
Samoussa de légumes
Gratin de courgettes fraîches

Bûche de chèvre

 Fruit bio

Gâteau fourré à la fraise
Briquette de lait fraise

Jeudi

*** Menu Végétarien ***

Guacamole au fromage blanc
Chips de maïs

 Omelette bio

 Riz bio

Lacté saveur chocolat

Muffin vanille pépites de chocolat
Fruit

Vendredi

Radis roses
et beurre

Nuggets de poulet
Nuggets de blé
Purée de brocolis et pommes de
terre

 Yaourt bio nature

Madeleine longue
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille



Montigny Les Cormeilles

Menus du 06/06/2022 au 10/06/2022



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

*** Menu Végétarien ***

 Sauce ratatouille bio et pois cassés bio
Pommes de terre vapeur

Fromage frais Fraidou

Fruit frais

Etoile fourrée à la framboise
Lait demi écrémé

 Tomate bio
vinaigrette moutarde

 Poulet Ir sauce façon grand mère

 Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio

 Carottes bio et lentilles mijotées bio

 Yaourt bio à la vanille

Galette géante
Fruit

*** Au revoir aux grands ***

Tranche de pastèque

Cheeseburger
Nugget's à l'emmental
Frites

Mousse au chocolat au lait

Gaufrette vanille
Jus d'orange

 Carottes râpées bio

 Dés de Saint Nectaire aoc
Vinaigrette au fromage blanc

Filet de colin d'Alaska PMD pané
frais

 Fusilli bio aux épinards bio et chèvre

 Epinards branches bio au gratin

Beignet parfum chocolat

Gâteau fourré à l'abricot
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille

Montigny Les Cormeilles
Menus du 13/06/2022 au 17/06/2022



Menu de la semaine

Lundi

La fête des fruits et légumes frais

Salade de tomates et mozzarella vinaigrette à la provençale

 Sauté de dinde lr au thym
Galette de boulgour, haricot rouge et poivron
Penne et coulis de courgettes

Fromage blanc nature
Sucre de canne CE

Viennoiserie
Jus de pommes

Mardi

La fête des fruits et légumes frais

Salade de maïs poivrons et emmental vinaigrette moutarde

Marmite de colin mode honfleur (fruits de mer et sauce crème)
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate

 Riz bio

 Fruit bio

Pain au lait
Lait chocolaté

Mercredi

La fête des fruits et légumes frais

Taboulé
 et dés de cantal aop

 Sauté de boeuf lr sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes)
Crêpe au fromage
Légumes du jardin (haricots plats, maïs, chou fleur)

Fraises et crumble

Muffin tout chocolat
Briquette de jus multifruits

Jeudi

***La fête des fruits et légumes frais - Menu végétarien ***

Carottes bâtonnets
Dés de tomme blanche
Sauce fromage blanc aux herbes

Dauphinois de courgettes au basilic
Salade verte vinaigrette moutarde

Smoothie framboise basilic

Fondant au chocolat
Fruit

Vendredi

La fête des fruits et légumes frais

Concombre khira raïta
 et emmental bio

 Jambon blanc* lr
Pané moelleux au gouda
Petits pois très fins

 Abricotier du chef (farine et lait locaux)

Gaufre poudrée
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 20/06/2022 au 24/06/2022



Menu de la semaine

Lundi

 Sauté de dinde lr sauce basquaise
Samoussa de légumes
Ratatouille à la niçoise et pommes de terre lamelles

—

 Saint Nectaire aop

—

Fruit frais

—

Brioche aux pépites de chocolat
Jus d'orange

Mardi

 Tomate bio et dés de Saint Paulin vinaigrette au basilic

—

 Sauté de boeuf lr à la hongroise
Nuggets de blé
Haricots verts

—

Choux à la crème

—

Pailloline
Fruit

Mercredi

Salade de blé aux petits légumes

—

Filet de saumon sauce fines herbes
Gratin de pâtes, brocolis, mozzarella et cheddar

 Gratin de brocolis bio

—

 Fruit bio

—

Madeleine longue
Briquette de lait chocolaté

Jeudi

Les pas pareille

Melon vert

—

 Hachis parmentier du chef (Boeuf CHAR)

Parmentier de lentilles vertes

 Salade verte bio vinaigrette moutarde

—

Fromage blanc nature
Confiture de tomate

—

Quatre quart
Lait demi écrémé

Vendredi

*** Menu Végétarien ***

Chili sin carne (haché végétal)
Riz

—

Camembert

—

Fruit frais

—

Petit beurre (biscuit)
Jus de pommes

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 27/06/2022 au 01/07/2022



Menu de la semaine

Lundi

 Sauté de boeuf lr sauce façon orientale
Couscous de légumes, fèves et semoule
Semoule
—
 Pont l'Evêque aop
—
Fruit frais

—
Prince chocolat
Lait demi écrémé

Mardi

 Salade verte bio vinaigrette aux herbes
—
Paupiette de veau sauce provençale
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate
Gratin de chou fleur et pommes de terre
—
Lacté saveur vanille nappé caramel

—
Gâteau fourré à la fraise
Fruit

Mercredi

Thon à la tomate et au basilic
Caponata (courgette BIO, olive, poivron)
 Pennes bio
—
Fromage frais Petit Moulé
—
 Fruit bio

—
Cookies
Briquette de jus de pomme

Jeudi

***Amuse-bouche: Epeautre, vinaigrette à la tomate - Menu végétarien ***

Salade de tomates
Dés d'emmental
vinaigrette moutarde

—
Beignet stick mozzarella
Riz aux épices douces

 Cake coco du chef (farine locale)

—
Viennoiserie
Fruit

Vendredi

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Plat du chef