



Montigny Les Cormeilles

Menus du 29/08/2022 au 02/09/2022



Menu de la semaine

Lundi

Filet de merlu PMD sauce curry
Samoussa de légumes

 Riz bio

 Saint Nectaire aop

Fruit frais

Pain au lait

Briquette de lait nature

Mardi

 Salade de tomate bio
vinaigrette moutarde

 Sauté de veau lr au romarin
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate

Pâtes

 et emmental râpé bio

Batonnet freeze

Pailloline

Fruit

Mercredi

*** Menu végétarien ***

Pizza tomate et fromage

 Omelette bio basquaise

 Chou fleur bio en gratin
et emmental râpé

Fruit frais

Cookies

Briquette de jus multifruits

Jeudi

Salade iceberg
 et dés de cantal aop
vinaigrette moutarde

 Bifteck haché charolais sauce
tomate
sauce tomate **BIO**

Beignet stick mozzarella

Semoule

Tarte au flan

Madeleine

Fruit

Vendredi

 Brandade de poisson (colin
d'Alaska, merlu, hoki) PMD du
chef (Pdt fraîche locale)
*Parmentier de lentilles corail (pdt
fraîche)*

 Salade verte bio
vinaigrette moutarde

Yaourt aromatisé

Pastèque

Palet breton pur beurre

Briquette de lait fraise

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 05/09/2022 au 09/09/2022



Menu de la semaine

Lundi

 Carottes râpées bio vinaigrette au basilic

 Sauté de dinde lr au thym
Nuggets de blé
Pommes noisette

Petit fromage frais nature

Petits beurre
Fruit

Mardi

Hoki PMD sauce estragon
Pané à l'emmental

 Riz bio

 Pont l'Evêque aop

Fruit

Brownie
Lait demi écrémé

Mercredi

 Rôti de boeuf lr
Jus de rôti

Nem de légumes

 Gratin brocolis chou fleur bio
mozzarella cheddar

 Boulgour bio

 Yaourt bio nature

 Fruit bio

Gâteau fourré au chocolat
Fruit

Jeudi

*** Menu de rentrée ***

Melon vert

Cordon bleu de volaille
Sauce aux trois fromages
Coquillettes

 Milkquik du chef (cacao, lait local, crème anglaise, fromage blanc)
Gobelet en carton

Etoile fourrée à la framboise
Fruit

Vendredi

*** Menu Végétarien ***

 Omelette bio
Ratatouille à la niçoise et pommes de terre lamelles

Carré

 Fruit bio

Quatre quart
Jus multifruit

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 12/09/2022 au 16/09/2022



Menu de la semaine

Lundi

*** Menu Végétarien ***

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes
Courgettes à la provençale et pommes de terre

Fromage blanc nature

Fruit

Goûters choco
Lait demi écrémé

Mardi

 Sauté de boeuf lr façon stroganoff (paprika doux, tomate, champignons)
Nugget's à l'emmental
Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)

Semoule

Montcadi croûte noire

Fruit

Viennoiserie
Jus d'orange

Mercredi

 Concombres en rondelles bio vinaigrette à la ciboulette

 Poulet lr sauce façon grand mère

 Pâtes bio sauce au légume soja (carotte, tomate, haché végétal)

 Fusilli bio

Lacté saveur vanille nappé caramel

Gaufrettes au chocolat
Fruit

Jeudi

*** Les pas pareille ***

 Crème chèvre, poivron rouge et basilic du chef

Saucisse de Strasbourg*
Omelette BIO

 Purée Crécy bio (carottes et pommes de terre)

et emmental râpé

Assiette de fruits frais

Pain au lait
Jus de pommes

Vendredi

Salade de tomates vinaigrette moutarde
 et dés de cantal aop

Filet de merlu PMD sauce citron
Haricots rouges et maïs façon chili

 Riz bio

 Moelleux au chocolat et pépites du chef (farine locale)

Gâteau fourré à l'abricot
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 19/09/2022 au 23/09/2022



Menu de la semaine

Lundi

 Sauté de boeuf lr aux olives

Finger soja et blé aux trois graines

Lentilles locales mijotées

 Cantal aop

Fruit

Crêpe au chocolat
Jus de pommes

Mardi

*** Menu Végétarien ***

Betteraves
Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne

Tajine pois chiches, patate douce, boulgour

Liégeois à la vanille

Madeleine longue
Fruit

Mercredi

 Salade verte bio vinaigrette moutarde

Pavé de colin d'Alaska PMD sauce niçoise (tomate, olive, basilic, câpres)

 Steak de seitan bio (blé et légumes)
Frites

 Fromage blanc bio sucré différemment
Sucre roux
Confiture
Chocolat en poudre

Gaufre poudrée
Briquette de jus d'orange

Jeudi

Paupiette de veau sauce dijonnaise

Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic

 Courgettes fraîches du chef
Pommes de terre vapeur

Yaourt nature

 Banane bio crème fouettée

Muffin tout chocolat
Lait demi écrémé

Vendredi

*** Amuse-bouche : Vieux Gouda (pétale) ***

 Roti de dinde lr sauce curry
Gratin de pâtes, brocolis, mozzarella et cheddar
Brocolis et pâtes

Pointe de Brie

Pastèque

Gaufrette vanille
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 26/09/2022 au 30/09/2022



Menu de la semaine

Lundi

Boulettes au mouton sauce
charcutière (moutarde, cornichon)
Omelette BIO

 Epinards branche bio et riz bio

Coulommiers

Fruit

Viennoiserie
Jus multifruit

Mardi

*** Menu végétarien ***

 Carottes râpées bio

 Pâtes bio à la ratatouille et aux
lentilles corail

Lacté saveur chocolat

Petits beurre
Fruit

Mercredi

Pizza tomate et fromage

 Poulet Ir sauce façon marengo
Samoussa de légumes

 Chou fleur bio en gratin

 et emmental râpé bio

 Fruit bio

Briochette aux pépites de chocolat
Briquette de lait fraise

Jeudi

Concombre en rondelles
 Dés de Saint Nectaire aoc
Vinaigrette au cerfeuil

 Sauté de boeuf Ir sauce
forestière (champignons)
Nuggets de blé
Petits pois mijotés

 Clafoutis pêches du chef
(farine locale)

Pailloline
Fruit

Vendredi

 Œuf dur bio sur salade verte
bio
Sauce crème ciboulette

Filet de colin d'Alaska PMD pané
frais
*Pommes de terre au fromage à
tartiflette*

Pommes persillées (fraîches
locales)

Petit fromage frais nature

Goûters choco
Jus de pommes

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 03/10/2022 au 07/10/2022



Menu de la semaine

Lundi

Salade de tomates
vinaigrette balsamique

Colombo de porc*

 Chili sin carne bio et riz bio

Riz

Liégeois à la vanille

Madeleine longue
Fruit

Mardi

Emincé de saumon sauce aurore
*Caponata (duo de courgette, olive,
poivron)*

Pâtes

 Pont l'Evêque aop

Fruit

Gâteau fourré à la fraise
Jus de pommes

Mercredi

 Salade verte bio
vinaigrette moutarde
 et dés de cantal aop

 Boeuf lr façon bourguignon
Pané à l'emmental

 Carottes bio locales

Tarte au flan

Gaufrette vanille
Fruit

Jeudi

*** Amuse-bouche: gelée de
coing - Menu végétarien ***

Salade de pommes de terre aux
herbes

 Dés de Saint Nectaire aoc

 Fondant bio au fromage de
brebis

 Epinards branches bio à la
béchamel

Fruit

Pain au lait
Lait demi écrémé

Vendredi

Cordon bleu de volaille
*Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate*

 Purée de courge butternut et
pommes de terre bio

Camembert

Fruit

Gâteau moelleux marbré au
chocolat
Jus d'orange

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Contrôlée



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge

la cantine pas pareille

Montigny Les Cormeilles
Menus du 10/10/2022 au 14/10/2022



Menu de la semaine

Lundi

*** Semaine des saveurs: Maroc
- Menu végétarien ***

Tajine de légumes pois chiches et semoule

Yaoourt nature

Orange

Quatre quart
Lait demi écrémé

Mardi

*** Semaine des saveurs:
Turquie ***

Chou blanc et carottes râpées vinaigrette au cumin et coriandre

Emincé de dinde lr sauce kebab (paprika, cumin, coriandre, ail, oignon, origan, piment, cannelle)
Pain pita

Nuggets de blé
Pommes noisette

Fromage blanc nature
Miel coupelle

Pailloline
Fruit

Mercredi

*** Semaine des saveurs: Italie

Crème mascarpone et pesto rouge et son gressini

Bolognaise de boeuf charolais
Pâtes sauce aux légumes et haché végétal
Penne rigate

et mozzarella
et fromage type parmesan

Fruit bio

Cookies
Briquette de lait fraise

Jeudi

*** Semaine des saveurs:
France ***

Gardiane de boeuf lr
Sauce mornay aux petits légumes et quenelle
Petits pois

Saint Nectaire aop

5/4 aux pommes du chef

Viennoiserie
Fruit

Vendredi

*** Semaine des saveurs:
Espagne ***

Colin d'Alaska PMD sauce façon Zarzuela
Haricots rouges et maïs façon mexicaine BIO
Riz saveur safrané

Tomme blanche

Fruit

Crêpe au chocolat
Jus de pommes

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 17/10/2022 au 21/10/2022



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Sauté de boeuf lr sauce
caramel
*Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate*
Blé
 Cantal aop
Fruit bio

Goûters choco
Jus d'orange

*** Menu végétarien ***
Salade de tomates
Vinaigrette au soja
Beignet stick mozzarella
Carottes batonnets et riz
Petit fromage frais nature

Gaufre poudrée
Fruit

 Concombre bio tzaziki
Brandade de poisson (colin
d'Alaska, merlu, hoki) PMD du
chef (Pdt fraîche locale)
Parmentier végétal du chef
 Salade verte bio
vinaigrette moutarde
et emmental râpé bio
Ile flottante
et sa crème anglaise

Gaufrettes au chocolat
Fruit

*** Les pas pareille ***
Tartinable pois chiches miel
sésame et menthe
Jambon de dinde lr
Omelette BIO
Gratin de brocolis
et emmental râpé
Fruit

Pailloline
Jus de pommes

Salade coleslaw (Carotte, chou
blanc, oignon, mayonnaise)
Saucisse de volaille façon
chipolatas
 Sauce ratatouille bio et pois
cassés bio
Ratatouille niçoise et pâtes
Pâtes
Lacté saveur chocolat

Madeleine longue
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 24/10/2022 au 28/10/2022



Menu de la semaine

Lundi

*** Menu végétarien ***

 Couscous de légumes bio

Edam

 Assiette de fruits bio

Palet breton pur beurre
Briquette de lait nature

Mardi

Carottes et céleri râpés
vinaigrette moutarde à l'ancienne

 Bifteck haché charolais sauce
tomate

Omelette BIO

 Spaghetti bio
et mozzarella

 Fruit bio

Viennoiserie
Briquette de jus d'orange

Mercredi

Pizza tomate et fromage

 Rôti de dinde lr au jus
Pané à l'emmental

 Haricots verts bio

 Crème dessert bio chocolat

Gâteau fourré au chocolat
Fruit

Jeudi

 Salade de tomate bio
vinaigrette moutarde

 Dés de Saint Nectaire aoc

 Blanquette de veau lr
*Curry de légumes et pommes de
terre*
Carottes

 Gâteau tutti frutti du chef
(farine locale)

Brownie
Fruit

Vendredi

 Œuf dur bio sur salade verte
bio
Mayonnaise dosette

Filet de colin d'Alaska PMD pané
frais

 sauce tomate bio
Enchilada (Haricots rouges, maïs)

 Riz bio

 Yaourt bio à la vanille

Petits beurre
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Contrôlée



Charolais



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille



Montigny Les Cormeilles
Menus du 31/10/2022 au 04/11/2022



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Carottes râpées bio
Vinaigrette au miel

 Sauté de dinde lr sauce
cantadou, agrume et potiron

 Pommes de terres bio
fromagères (fromage à tartiflette)

 Gratin de pommes de terre bio
aux 4 épices

Lacté saveur vanille

Gâteau fourré à l'abricot
Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique

Label Rouge