




# Montigny Les Cormeilles


## Menus du 31/10/2022 au 04/11/2022





### Menu de la semaine

#### Lundi

 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


#### Mardi

#### Mercredi


\*\*\* Vacances \*\*\*

 Poulet lr rôti au jus

 Fricassée de lentilles bio,  
légumes bio et pdt bio

 Lentilles mijotées bio

Fromage frais Saint môtet


 Fruit bio

Biscuits palmiers  
Briquette de lait chocolaté


#### Jeudi

\*\*\* Vacances - Menu Végétarien \*\*\*

Taboulé

 et dés de cantal aop

 Omelette bio


 Haricots verts bio sauce tomate


 Fruit bio

Pain au lait  
Briquette de jus multifrruits


#### Vendredi

\*\*\* Vacances \*\*\*

Velouté de chou fleur (pdt fraîche)  
 Comté aoc

 Filet de merlu pmd sauce  
citron

*Epinard mentier*

 Epinards branches bio au  
gratin

Millefeuille

Briochette aux pépites de chocolat  
Fruit

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Contrôlée



Label Rouge



Pêche durable

la cantine pas pareille


Montigny Les Cormeilles  
Menus du 07/11/2022 au 11/11/2022



Menu de la semaine

Lundi

Salade de pommes de terre  
dés de mimolette

 Meunière colin d'Alaska pmd  
Boulettes de sarrasin, lentilles et  
légumes sauce tomate

 Haricots verts bio

Fruit

Gaufrette vanille  
Jus de pommes

Mardi

Colombo de porc\*  
Chili sin carne  
Carottes et riz


 Pont l'Evêque aop

Assiette de fruits frais

Viennoiserie  
Lait demi écrémé

Mercredi

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Salade verte bio  
vinaigrette d'agrumes

Sauce aux trois fromages


 Coquillettes bio

 Petit suisse nature bio

Gaufre nappée au chocolat  
Fruit

Jeudi

\*\*\* Amuse-bouche: Cake poire  
noisette sarrasin \*\*\*

 Sauté de boeuf Ir à la  
hongroise (paprika doux, crème)

Nuggets de blé

Frites

Camembert

Fruit

Palet breton pur beurre  
Lait chocolaté

Vendredi

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Label Rouge



Pêche durable

la cantine pas pareille

\* Plat contenant du porc



# Montigny Les Cormeilles

## Menus du 14/11/2022 au 18/11/2022



### Menu de la semaine

#### Lundi

##### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)


Pommes de terre au fromage à tartiflette

Salade verte  
vinaigrette moutarde

 Yaourt bio nature


Gâteau fourré à la fraise  
Fruit

#### Mardi

 Sauté de boeuf lr sauce au thym


*Nugget's à l'emmental*  
Haricots blancs coco sauce tomate

Fromage frais Petit Moulé

 Fruit bio

Goûters choco  
Jus d'orange

#### Mercredi

 Endives bio  
 et dés de cantal aop  
Vinaigrette au miel

Emincé de saumon sauce oseille  
*Sauce mornay aux petits légumes et quenelle*

 Riz bio

Ile flottante  
et sa crème anglaise


Muffin vanille pépites de chocolat  
Fruit

#### Jeudi

Salade de pommes de terre aux herbes

 Dés de Saint Nectaire aoc

Nuggets de poulet  
*Omelette BIO*

 Carottes bio locales


Fruit


Gaufrettes au chocolat  
Jus multifruit

#### Vendredi

##### \*\*\* Les pas pareilles\*\*\*

 Rillettes de thon du chef

 Rôti de dinde lr sauce charcutière (moutarde, cornichon)

 Penne semi-complète bio  
*sauce lentilles corail, curry et maïs bio*

Brocolis et pâtes

Duo de mozzarella et cheddar râpés

Fruit

Brownie  
Lait demi écrémé

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 21/11/2022 au 25/11/2022



### Menu de la semaine

#### Lundi

 Sauté de boeuf lr sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes)  
*Samoussa de légumes*  
Julienne de légumes et riz

 Fourme d'Ambert aop

Fruit

Goûters choco  
Lait demi écrémé

#### Mardi

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Salade verte  
vinaigrette au vinaigre de cidre


Couscous de légumes, fèves et semoule

Fromage blanc individuel sucré  
différemment :  
dosette de sucre blanc  
Sucre roux  
Confiture

Quatre quart  
Fruit

#### Mercredi

Potage de haricots blanc  
dés de mimolette

 Jambon de dinde lr  
*Beignet stick mozzarella*  
Petits pois et carottes

 Fruit bio


Gâteau fourré au chocolat  
Briquette de jus de pomme

#### Jeudi

\*\*\* Menu festif \*\*\*



Salade iceberg  
et croûtons  
Oignons frits  
vinaigrette moutarde


Cheeseburger  
et ketchup  
*Sandwich chaud saucisse  
végétale*  
Frites


 Milk shake vanille du chef  
(vanille, lait local, crème anglaise,  
fromage blanc)


Viennoiserie  
Fruit


#### Vendredi

 Carottes râpées bio  
 et dés de cantal aop

 Filet de merlu pmd sauce  
potiron crémée

 Choufleurmentier bio (*haché  
végétal et purée de chou fleur*)

 Chou fleur bio en gratin

 Gâteau de maïs du chef (farine  
de blé locale)

Petits beurre  
Fruit

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille

# Montigny Les Cormeilles


## Menus du 28/11/2022 au 02/12/2022





### Menu de la semaine

#### Lundi

Salade de mâche et betteraves rouges  
vinaigrette moutarde

 Sauté de dinde lr sauce dijonnaise (moutarde)


 Parmentier de lentilles verte bio  
(Pdt fraîche bio locale)

 Purée de pommes de terre fraîches du chef

Lacté saveur vanille nappé caramel

Madeleine longue  
Fruit

#### Mardi



Thon à la tomate et au basilic  
 Sauce ratatouille bio et pois cassés bio  
Farfallines


Petit fromage frais aux fruits

Fruit

Gâteau fourré au chocolat  
Jus d'orange

#### Mercredi

 Céleri rémoulade bio  
 et édam bio

 Boeuf mode lr  
Pané à l'emmental

 Carottes bio

Eclair parfum vanille

Cookies  
Fruit


#### Jeudi

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Taboulé

 Dés de Saint Nectaire aoc

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate

 Haricots verts bio  
au jus de légumes

Fruit

Muffin tout chocolat  
Jus multifruit

#### Vendredi

\*\*\* Amuse-bouche: La brousse \*\*\*

Cordon bleu de volaille  
Quenelle nature sauce tomate  
Epinards béchamel et riz

Fromage blanc aromatisé

Fruit

Gaufrette vanille  
Lait demi écrémé

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 05/12/2022 au 09/12/2022



### Menu de la semaine

#### Lundi

##### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Salade de pommes de terre

 et dés de cantal aop

Crêpe à l'emmental


 Carottes bio

Fruit

Palet breton pur beurre

Jus de pommes

#### Mardi

 Sauté de boeuf lr sauce façon orientale

*Galette de boulgour, haricot rouge et poivron*

Légumes couscous et semoule

 Pont l'Evêque aop


Fruit

Gâteau fourré au chocolat

Lait demi écrémé

#### Mercredi

Salade d'automne (SV, pomme, croûtons, noix)  
vinaigrette moutarde

 Poulet lr façon yassa (épices, moutarde, citron)

*Boulette de soja tomatée*

Riz et lentilles à l'indienne

Crème dessert à la vanille

Brownie

Fruit

#### Jeudi

Carbonara\*

*Pâtes à la romaine (crème, champignon, dinde, emmental, pois)*

Pâtes

Bûche mélangée

Fruit


Goûters choco

Jus d'orange


#### Vendredi

##### \*\*\* Les pas pareille \*\*\*

Carottes râpées  
et dés d'emmental  
Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne

 Filet de colin d'Alaska pmd pané frais

*Nuggets de blé*  
et quartier de citron  
Brocolis sauce béchamel

 Cake nature du chef (farine locale)  
et Confit poire miel orange

Viennoiserie

Fruit

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef

\* Plat contenant du porc




# Montigny Les Cormeilles

## Menus du 12/12/2022 au 16/12/2022



# Menu de la semaine

### Lundi

 Sauté de boeuf lr sauce forestière (champignons)  
Pané de blé, graine, emmental, épinards  
Haricots beurre et pâtes  
—  
Edam  
—  
Fruit


—  
Quatre quart  
Lait demi écrémé

### Mardi

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*  
Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)  
—  
Tajine de légumes, pois chiches, patate douce, boulgour  
—  
Lacté saveur vanille nappé caramel



—  
Gaufre poudrée  
Fruit

### Mercredi

 Salade verte bio vinaigrette balsamique  
—  
Emincé de saumon sauce marseillaise  
*Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate*  
Jardinière et riz  
—  
Fromage blanc aromatisé


—  
Cookies  
Briquette de lait fraise

### Jeudi

\*\*\* Repas de fêtes de fin d'année \*\*\*  
 Pavé de dinde lr sauce aux marrons  
*Hamburger végétarien*  
Pommes roosty  
—  
 Comté aoc  
—  
Bûche entremet chocolat

—  
Gâteau fourré à la fraise  
Fruit

### Vendredi

 Potimenter de poisson pmd (purée de potiron et pommes de terre)  
*Parmentier de haché végétal au potiron*  
Salade verte vinaigrette moutarde  
—  
Petit fromage frais aux fruits  
—  
Assiette de fruits frais

—  
Petits beurre  
Jus de pommes

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Label Rouge



Pêche durable

la cantine pas pareille

# Montigny Les Cormeilles

## Menus du 19/12/2022 au 23/12/2022



### Menu de la semaine

#### Lundi

\*\*\* Vacances \*\*\*

Merlu portion sauce béchamel  
aux épices douces  
*Omelette BIO*  
Haricots verts et pommes de terre

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio


Brownie  
Briquette de jus d'orange


#### Mardi

\*\*\* Vacances - Menu Végétarien \*\*\*

Carottes et céleri râpés  
vinaigrette moutarde

Haricots rouges et maïs façon chili

 Riz bio et petits légumes


 Fromage blanc bio sucré  
différemment  
Sucre de canne CE  
Confiture  
dosette de sucre blanc


Gâteau fourré au chocolat  
Fruit

#### Mercredi

\*\*\* Vacances \*\*\*

Boulettes au mouton et leur jus  
*Pané à l'emmental*

 Epinards branches bio à la  
béchamel

 Semoule bio


Fromage frais Tartare nature


 Fruit bio

Gaufrette vanille  
Briquette de jus multifruits

#### Jeudi

\*\*\* Vacances \*\*\*

Emincé d'endives  
vinaigrette aux herbes  
 et dés de cantal aop

 Rôti de veau Ir sauce aux  
hortillons  
*Nuggets de blé*



 Carottes bio locales


Choux à la crème  
Sauce chocolat


Viennoiserie  
Fruit

#### Vendredi

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Velouté de courgette bio et  
vache qui rit  
 et emmental râpé bio

 Bolognaise de boeuf charolais  
*Mélange pois cassés, tomate et  
carotte*

 Spaghetti bio

Fruit

Quatre quart  
Briquette de jus de pomme

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 26/12/2022 au 30/12/2022




Menu de la semaine

Lundi

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Salade verte bio aux pommes  
et oranges bio  
vinaigrette moutarde

 Sauté de dinde lr au curry  
*Quenelle nature sauce tomate*

 Riz bio

Liégeois chocolat


Gâteau fourré à l'abricot  
Fruit


Mardi

\*\*\* Vacances \*\*\*

Pavé de colin d'Alaska PDM pané  
au riz soufflé  
et ketchup

*Beignet stick mozzarella*  
Frites


 Yaourt bio brassé à la fraise

 Fruit bio


Gaufrettes au chocolat  
Briquette de jus de pomme

Mercredi


\*\*\* Vacances \*\*\*

 CAROTTE RAPEE agb  
(FRAIS) (VGTE HUILE agb  
CITRON)

 et dés de cantal aop

 Sauté de boeuf lr sauce  
caramel

*Samoussa de légumes*  
Petits pois mijotés


 Gâteau au caramel du chef  
(farine locale)


Madeleine longue  
Fruit

Jeudi

\*\*\* Vacances - Menu Végétarien \*\*\*

Velouté de lentille corail et lait de  
coco  
et mozzarella

 Fondant bio au fromage de  
brebis


 Epinards branches bio à la  
béchamel


 Fruit bio


Etoile à la framboise  
Briquette de jus d'orange


Vendredi

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Œuf dur bio  
Sauce cocktail

 Jambon de dinde lr

 Choufleurmentier bio (*haché  
végétal et purée de chou fleur*)

 Purée Dubarry bio (chou fleur  
et pommes de terre)  
et emmental râpé

Fruit

Briochette aux pépites de chocolat  
Briquette de lait fraise

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