



Montigny Les Cormeilles

Menus du 02/01/2023 au 06/01/2023



Menu de la semaine


Lundi


*** Menu Végétarien - Vacances ***

Salade de pommes de terre
vinaigrette à l'échalote

 et édam bio

Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate

 Carottes bio
au persil

 Fruit bio

Quatre quart
Briquette de jus d'orange

Mardi

Cordon bleu de volaille

Pané à l'emmental

Coquillettes

 Pont l'Evêque aop

Fruit


Gâteau fourré à l'abricot
Jus de pommes

Mercredi

 Carottes râpées bio

 Poulet lr rôti au jus


Finger soja et blé aux trois graines

 Haricots blancs coco bio sauce
tomate

 Yaourt bio brassé à la banane

Gaufre nappée au chocolat
Fruit

Jeudi

 Sauté de boeuf lr façon
stroganoff (paprika doux, tomate,
champignons)

*Galette boulgour épeautre et
légumes*

Ratatouille à la niçoise
Pommes de terre lamelles


Camembert


Fruit

Brownie
Lait demi écrémé


Vendredi

**Galette des Rois **

Panais rémoulade aux pommes
 et dés de cantal aop

 Filet de merlu pmd sauce
bretonne

Omelette BIO

 Haricots verts bio

Galette des Rois

Viennoiserie
Fruit

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

Montigny Les Cormeilles
Menus du 09/01/2023 au 13/01/2023



Menu de la semaine

Lundi

 Daube de boeuf Ir à la provençale
Samoussa de légumes
Semoule

 Cantal aop

Fruit

Gâteau fourré au chocolat
Jus de pommes

Mardi

*** Menu végétarien ***

chou rouge vinaigrette miel
moutarde à l'ancienne



Pommes de terre au fromage à
tartiflette
Salade verte


Vinaigrette au miel et moutarde à
l'ancienne


Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Confiture
Miel
et dosette de sucre blanc


Goûters choco
Fruit

Mercredi

 Carotte bio et céleri bio
mélangés
 et maïs bio
et vinaigrette moutarde

 Hoki pmd sauce à l'oseille

 Sauce ratatouille bio et pois
cassés bio

 Pennes bio

 Yaourt bio à la vanille

Biscuits palmiers
Fruit

Jeudi

Emincé de chou rouge
dés de mimolette

Emincé de volaille kebab sauce
façon samouraï
Nuggets de blé
Pain pita

Pommes noisette


Assiette de fruits frais


Muffin vanille pépites de chocolat
Jus d'orange

Vendredi

Salade verte aux pommes et
oranges
Dés de tomme blanche
et vinaigrette moutarde

Boulettes au mouton sauce
charcutière (moutarde, cornichon)
Carmentier de lentilles corail BIO

 Purée Crécy bio (Carotte et
pomme de terre bio fraîches)

 Fruit bio

Gaufrette vanille
Lait demi écrémé

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



Montigny Les Cormeilles


Menus du 16/01/2023 au 20/01/2023



Menu de la semaine

Lundi

 Meunière colin d'Alaska pmd
Pâtes ratatouille et lentilles corail
(lentilles corail BIO)
Ratatouille à la niçoise
 Pâtes bio

 Pont l'Evêque aop

Fruit

Goûters choco
Lait demi écrémé

Mardi

*** Menu végétarien ***

Mâche et betteraves
vinaigrette aux herbes


Chili sin carne
Riz


Crème dessert au chocolat

Viennoiserie
Fruit

Mercredi

Pizza tomate et fromage
et emmental râpé

 Jambon de dinde lr
Gratin de pommes de terre,
épinards et fromage à raclette
Epinards branches au gratin


 Fruit bio


Madeleine longue
Briquette de lait fraise

Jeudi

** Amuse-bouche purée de Salsifis **


Salade coleslaw (Carotte, chou
blanc, oignon, mayonnaise)
dés de mimolette

 Sauté de veau lr sauce
forestière (champignons)
Samoussa de légumes
Petits pois mijotés

 Cake coco du chef (farine
locale)

Gaufrettes au chocolat
Fruit

Vendredi

 Brandade de poisson pmd
Parmentier végétal
Salade verte
et vinaigrette moutarde

Tomme blanche

Fruit

Gâteau fourré à la fraise
Lait chocolaté

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 23/01/2023 au 27/01/2023



Menu de la semaine


Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Chou blanc bio vinaigrette balsamique bio

Saucisse de volaille façon chipolatas
Beignet stick mozzarella
Pommes noisette

Lacté saveur vanille nappé caramel

Madeleine longue
Fruit

Thon à la tomate et au basilic
Mélange pois cassés, tomate et carotte

Pâtes
Montcadi croûte noire


Fruit


Pain au lait
Jus multifruit

 Salade verte bio

 Dés de Saint Nectaire aoc et vinaigrette moutarde


 Boeuf Ir façon bourguignon
Galette emmental BIO


 Carottes bio fraîches

 Cake à la cannelle du chef (farine locale)

Gâteau moelleux marbré au chocolat
Fruit

*****Les Pas Pareilles** *** Menu végétarien ***



Houmous de patate douce
 et dés de cantal aop

 Omelette bio sauce basquaise

 Haricots verts bio

Fruit

Palet breton pur beurre
Jus d'orange

 Blanquette de dinde Ir
 *Quenelle bio sauce tomate*

Brocolis
Riz
Petit fromage frais aux fruits

Fruit

Goûters choco
Lait demi écrémé

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 30/01/2023 au 03/02/2023



Menu de la semaine

Lundi

*** Menu végétarien ***

Sauce aux trois fromages
(mozzarella, bleu, fromage italien)
Fusilli
Fromage blanc nature
Fruit bio

Viennoiserie
Jus de pommes

Mardi

Sauté de porc* au curry
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate
Haricots verts
Riz
Pont l'Evêque aop
Fruit

Gaufrettes au chocolat
Lait demi écrémé

Mercredi

Salade verte bio
et vinaigrette moutarde
Poulet Ir sauce façon grand
mère
Nuggets de blé
Frites
Liégeois chocolat

Brownie
Fruit

Jeudi

** Vive les crêpes **

Carottes râpées
et dés de cantal aop
Sauté de boeuf Ir façon
bordelaise
Galette boulgour épeautre et légumes
Petits pois mijotés
Crêpe nature sucrée
Pâte à tartiner

Gâteau fourré à l'abricot
Fruit

Vendredi

Pavé de colin d'Alaska pmd
pané au riz soufflé
Parmentier courge butternut bio (haché végétal) du chef
Purée de courges butternut et
pommes de terre bio
Petit fromage frais sucré
Fruit

Quatre quart
Jus multifruit

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




Montigny Les Cormeilles


Menus du 06/02/2023 au 10/02/2023



Menu de la semaine

Lundi

 Sauté de boeuf lr sauce façon orientale


 *Quenelle bio sauce tomate*
Semoule

 Saint Nectaire aop

Fruit

Gaufrette vanille
Jus multifruit

Mardi

 CHOU ROUGE agb (FRAIS)
(ASST VGTE agb BALSAMIQUE)



Cordon bleu de volaille
Pané à l'emmental
Petits pois mijotés
Riz

Lacté saveur chocolat

Petits beurre
Fruit

Mercredi

Velouté de potiron
et emmental râpé

 Hoki pmd sauce armoricaine
 *Sauce ratatouille bio et pois cassés bio*
Farfalles

 Fruit bio

Cookies
Briquette de lait nature

Jeudi

*** **Les Pas Pareilles - Menu végétarien** ***

Tartinable carotte, haricot blanc et fromage fondu

Pizza tomate, emmental et mozzarella
Salade verte et maïs
et vinaigrette moutarde

Petit fromage frais aux fruits

Brioche aux pépites de chocolat
Fruit

Vendredi

Echine de porc* au jus
Beignet stick mozzarella
Carottes
Lentilles locales mijotées

Coulommiers

Fruit

Madeleine longue
Lait chocolaté

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille

Montigny Les Cormeilles


Menus du 13/02/2023 au 17/02/2023



Menu de la semaine

Lundi

Boulettes au mouton et leur jus
*Tajine de pois chiches et
boulgour BIO*

 Epinards branches bio à la
béchamel

 Boulgour bio

 Pont l'Evêque aop


Fruit

Brownie
Jus de pommes

Mardi

**** Menu végétarien ****

Mâche et betteraves
et vinaigrette moutarde


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

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
et dosette de sucre blanc
Confiture
Miel

Gâteau fourré au chocolat
Fruit


Mercredi

Taboulé
Duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Escalope de dinde lr sauce
diable

Nugget's à l'emmental

 Carottes bio fraîche à la crème


 Fruit bio


Pain au lait
Briquette de jus multifruits

Jeudi

***** Amuse-bouche : Mélange de
céréales *****


Salade verte aux pommes et
oranges
et vinaigrette à la ciboulette
et dés d'emmental

 Gardiane de boeuf lr
*Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate*
Gratin de brocolis et choux fleurs
mozzarella et cheddar râpés

 Cake au chocolat du chef
(farine locale)

Viennoiserie
Fruit

Vendredi

 Merlu portion pmd sauce
béchamel aux épices douces
*Pané de blé, graine, emmental,
épinards*

Pommes noisette

Carré

Assiette de fruits frais

Biscuits palmiers
Lait chocolaté

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 20/02/2023 au 24/02/2023





Menu de la semaine


Lundi

*** Vacances ***

 Carottes râpées bio vinaigrette au basilic

 Colombo de dinde lr


 Quenelle bio sauce tomate
Riz


 Crème dessert bio chocolat



Vienniserie
Fruit

Mardi

*** Vacances- Mardi gras ***

 Chou blanc bio

 Hoki pmd sauce basilic
Pâtes sauce aux légumes et haché végétal


 Torsades bio
 et emmental râpé bio


Beignet parfum chocolat

Gaufrettes au chocolat
Fruit



Mercredi

*** Vacances ***

Céleri rémoulade
 Dés de Saint Nectaire aoc

 Sauté de veau lr sauce diablotin

Galette boulgour pois chiches emmental
Petits pois mijotés

  Gâteau tutti frutti du chef lcl
(farine locale)

Palet breton pur beurre
Fruit


Jeudi

** Menu végétarien- Vacances **

Soupe montagnarde (ail, carotte, céleri, oignon, poireau, pdt, crème)

 et dés de cantal aop

 Omelette bio



 Haricots verts bio
Blé


 Fruit bio

Pain au lait
Briquette de jus d'orange

Vendredi

*** Vacances ***

 Jambon de dinde lr
Parmentier de lentille corail BIO
 Pommes de terre bio en purée
(PDT bio locale fraîche)

 Yaourt bio aromatisé framboise

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 Contrôlée

Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

Local

Pêche durable

Plat du chef

la cantine pas pareille



Montigny Les Cormeilles

Menus du 27/02/2023 au 03/03/2023




Menu de la semaine


Lundi

*** Vacances***

Salade de pommes de terre

 et dés de cantal aop



 Filet de merlu pmd sauce citron

Croque'tofu fromage BIO

 Carottes bio à la crème



Fruit

=====
Gaufre poudrée

Brique de lait chocolaté

Mardi

*** Vacances - Menu végétarien ***

Nuggets de blé
Lentilles locales mijotées



Yaourt aromatisé



 Fruit bio

=====
Viennoiserie

Brique de jus d'orange

Mercredi

Jeudi

Vendredi

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Pêche durable