



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Montigny Les Cormeilles

Du 30 janvier au 05 février 2023

Lundi
30 janv.



Portage déjeuner 1

Quiche lorraine *
Aiguillettes de poulet sauce végétale champignons
crémée
Gratin de blettes
Fromage blanc BIO
Fruit



Portage déjeuner 2

Potage tourangelle (chou vert, navet, p.pois, poireau, pdt)
Meunière colin d'Alaska PMD
Pommes de terre à l'emmental
Pont l'Evêque AOP
Crème dessert au chocolat

Mardi
31 janv.



Portage déjeuner 1

Emincé de chou rouge
Quenelle de brochet sauce aurore
Riz BIO pilaf
Saint Nectaire AOP
Cocktail de fruits



Portage déjeuner 2

Nems au poulet
Sauté de veau LR au cidre
Carottes BIO
Fournols
Mousse au chocolat au lait

Mercredi
01 févr.



Portage déjeuner 1

Haricots verts et oeuf dur
Tartiflette*
Salade verte BIO
Fromage frais Petit Cotentin
Crème dessert à la vanille



Portage déjeuner 2

Salade de pâtes à l'orientale (farfalline, concombre,
tomate, menthe, cumin)
Pavé de colin d'alaska pmd sauce estragon
Chou fleur BIO
Yaourt BIO à la vanille
Fruit

Jeudi
02 févr.

*** Chandeleur ***



Portage déjeuner 1

Salade de pomme de terre et mimolette
Cuisse de canette rôtie et son jus
Endives en béchamel
Yaourt BIO nature
Crêpe nature sucrée



Portage déjeuner 2

Soupe de lentilles au cumin
Filet de merlu PMD sauce citron
Semoule BIO aux raisins & amandes
Livarot AOP
Fruit bio

Vendredi
03 févr.



Portage déjeuner 1

Carotte et céleri BIO remoulade au curry
Hoki PMD sauce crème aux herbes
Pennes BIO
Munster AOP
Fruit BIO



Portage déjeuner 2

Terrine de poisson
Braisé de dinde lr vallée d'auge (pomme, crème fraîche)
Haricots plats d'Espagne
Edam
Gâteau de semoule

Samedi
04 févr.



Portage déjeuner 1

Fond d'artichaut
Tarte à la provençale
Julienne de légumes
Tomme grise
Crumble



Portage déjeuner 2

Velouté de champignons et pdt
Escalope de porc sauce chasseur
Pdt et oignons grelots ic
Fromage blanc aromatisé
Crumble

Dimanche
05 févr.



Portage déjeuner 1



Portage déjeuner 2



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Montigny Les Cormeilles

Du 06 février au 12 février 2023

Lundi
06 févr.



Portage déjeuner 1

Salade de betteraves et emmental
Tajine de mouton, volaille, pruneaux et raisin
Semoule BIO
Saint Paulin
Crème caramel aux oeufs



Portage déjeuner 2

Tarte au fromage
Pavé de colin d'alaska pmd sauce bretonne (crème, champignons et poireaux)
Epinards branche BIO à la crème
Petit fromage frais nature
Fruit bio

Mardi
07 févr.



Portage déjeuner 1

Macédoine BIO
Hoki PMD sauce aux fines herbes
Spaghetti BIO
Fromage frais Carré frais
Fruit bio



Portage déjeuner 2

Velouté picard (betterave et pdt)
Escalope de dinde LR sauce bordelaise
Gratin de céleri
Comté AOC
Gâteau de semoule

Mercredi
08 févr.

*** Balade en Auvergne ***



Portage déjeuner 1

Salade/bleu
Potée (Saucisson/Echine/Poitrine fumée)
Chou braisé et pommes de terre
Saint Nectaire AOP
Clafoutis aux pommes (farine et lait locaux)



Portage déjeuner 2

Soupe à l'oignon
Beignets de calamar
Riz BIO
Yaourt BIO nature
Fruit

Jeudi
09 févr.



Portage déjeuner 1

Taboulé
Omelette OPA au fromage
Haricots beurre à la tomate
Fromage blanc BIO
Fruit bio



Portage déjeuner 2

Endive BIO
Sauté de boeuf LR sauce cornichon
Lentilles locales mijotées
Fourme d'ambert AOP
Crème dessert au caramel

Vendredi
10 févr.



Portage déjeuner 1

Salade coleslaw BIO
Filet de merlu PMD sauce dieppoise
Pommes de terre cubes BIO persillées
Montcadi croûte noire
Mousse aux marrons



Portage déjeuner 2

Salade de riz, tomate et mozzarella
Crépinette* sauce forestière
Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)
Carré
Fruit

Samedi
11 févr.



Portage déjeuner 1

Samoussa de légumes
Poulet LR rôti au jus
Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte)
Pont l'Evêque AOP
Paris Brest



Portage déjeuner 2

Velouté de potiron et pommes de terre
Lasagne au saumon
Edam
Paris Brest

Dimanche
12 févr.



Portage déjeuner 1



Portage déjeuner 2



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Montigny Les Cormeilles

Du 13 février au 19 février 2023

Lundi
13 févr.



Portage déjeuner 1

Carottes à l'orange
Hoki pmd sauce marseillaise (soupe de poisson,
pulpe de tomate, huile d'olive, ail)
Torsades BIO
Saint Nectaire AOP
Abricot au sirop



Portage déjeuner 2

Soupe à la normande (h blanc, oignon, poireau, pdt,
crème)
Tarte à l'oignon et au jambon*
Blettes persillées
Fromage blanc aromatisé
Fruit bio

Mardi
14 févr.



Portage déjeuner 1

Salade de lentilles
Sauté de dinde lr sauce moutarde à l'ancienne
Poêlée de légumes racines
Gouda
Fromage blanc BIO



Portage déjeuner 2

Velouté de courgettes
Gratin de poisson pmd sauce dieppoise (à base de
crustacés)
Riz BIO
Munster AOP
Fruit

Mercredi
15 févr.



Portage déjeuner 1

Pizza tomate et fromage
Boeuf LR façon bourguignon
Carottes BIO
Yaourt nature
Fruit bio



Portage déjeuner 2

Radis
Omelette BIO
Pommes de terre caldeirada (pdt, tomate, oignon)
Gorgonzola AOP
Mousse au citron

Jeudi
16 févr.



Portage déjeuner 1

Endive BIO
Boudin noir aux pommes*
Purée de pommes de terre
Pointe de Brie
Liégeois à la vanille



Portage déjeuner 2

Velouté de salsifis et pdt
Poulet LR sauce fines herbes
Petits pois mijotés BIO
Montcadi croûte noire
Far Breton

Vendredi
17 févr.



Portage déjeuner 1

Roulade* aux pistaches et cornichon
Meunière colin d'Alaska
Fondue de poireaux a la crème
Coulommiers
Cake au chocolat du chef (farine locale)



Portage déjeuner 2

Chou blanc BIO en rémoulade
Rôti de veau LR au romarin
Macaroni BIO
Bûche de chèvre
Compote de pommes et poires allégée en sucre

Samedi
18 févr.



Portage déjeuner 1

Terrine de légumes
Boulettes au mouton sauce charcutière (moutarde,
cornichon)
Flageolets au thym
Cantal AOP
Tarte au citron meringuée



Portage déjeuner 2

Salade de pomme de terre et mimolette
Crêpe aux champignons
Poêlée campagnarde
Rouy
Tarte au citron meringuée

Dimanche
19 févr.



Portage déjeuner 1



Portage déjeuner 2



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Montigny Les Cormeilles

Du 20 février au 26 février 2023

Lundi
20 févr.



Portage déjeuner 1

Potage Crécy (carotte, pdt)
Sauté de boeuf lr façon stroganoff (paprika doux,
tomate, champignons)
Chou fleur BIO en gratin
Munster AOP
Riz au lait



Portage déjeuner 2

Champignons à la grecque
Filet de merlu PMD sauce échalote
Farfallines aux petits légumes
Fromage blanc BIO
Fruit

Mardi
21 févr.

*** Mardi Gras ***



Portage déjeuner 1

Poireaux vinaigrette
Hoki PMD sauce basilic
Pommes de terre boulangères
Bûche mélangée
Beignet au chocolat



Portage déjeuner 2

Potage tourangel (chou vert, navet, p.pois, poireau, pdt)
Poulet LR sauce au citron
Salsifis sauce béchamel
Comté AOC
Liégeois chocolat

Mercredi
22 févr.



Portage déjeuner 1

Sardine à l'huile
Célerimentier de canard (purée céleri, pdt)

Bleu de Bresse
Compote de pommes et fraises allégée en sucre



Portage déjeuner 2

Velouté de champignons et pdt
Beignets de calamar
Riz BIO façon espagnole
Petit fromage blanc aux fruits
Fruit bio

Jeudi
23 févr.



Portage déjeuner 1

Salade verte, dés de chèvre
Rôti de porc* sauce charcutière (moutarde,
cornichon)
Lentilles mijotées BIO
Fromage frais Saint môret
Tarte aux pommes et rhubarbe



Portage déjeuner 2

Œuf dur BIO
Tarte à la provençale
Epinards branche BIO au jus
Pont l'Evêque AOP
Danette chocolat et noisette

Vendredi
24 févr.



Portage déjeuner 1

Céleri rémoulade BIO
Thon à la tomate et au basilic
Pennes BIO
Fourme d'ambert AOP
Crème dessert praliné



Portage déjeuner 2

Haricots blanc BIO au cerfeuil
bifteck haché charolais sauce au thym
Poêlée méridionale
Emmental
Fruit

Samedi
25 févr.



Portage déjeuner 1

Crêpe à l'emmental DCG
Endives au jambon LR*

Faisselle
Chouquettes à la crème



Portage déjeuner 2

Emincé de chou rouge
Filet de saumon à la julienne et crème aux herbes
Pommes de terre et champignons
Fromage fondu Samos
Chouquettes à la crème

Dimanche
26 févr.



Portage déjeuner 1



Portage déjeuner 2



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Montigny Les Cormeilles

Du 27 février au 05 mars 2023

Lundi
27 févr.



Portage déjeuner 1

Chou blanc et raisins secs
Sauté de dinde LR sauce grand mère
Torsades BIO
Bûche de chèvre
Mousse au chocolat au lait



Portage déjeuner 2

Salade de lentilles bio et vinaigrette bio
Côte de porc* à la diable
Cordiale de légumes (carotte, courgette, haricots vert)
Pont l'Evêque AOP
Fruit bio

Mardi
28 févr.



Portage déjeuner 1

Soupe de pois cassés et pommes de terre
Pavé de colin d'alaska pmr pané au riz soufflé
Légumes façon maillot (petit pois, carotte, haricot vert)
Saint Nectaire AOP
Fruit bio



Portage déjeuner 2

Concombre en rondelles
Tajine de mouton, volaille, pruneaux et raisin
Semoule BIO
Fromage frais fouetté BIO
Compote de pommes et cassis allégée en sucre

Mercredi
01 mars



Portage déjeuner 1



Portage déjeuner 2

Jeudi
02 mars



Portage déjeuner 1



Portage déjeuner 2

Vendredi
03 mars



Portage déjeuner 1



Portage déjeuner 2

Samedi
04 mars



Portage déjeuner 1



Portage déjeuner 2

Dimanche
05 mars



Portage déjeuner 1



Portage déjeuner 2