



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
 Briquette de lait chocolaté

Mardi

*** Vacances - Menu végétarien ***

Nuggets de blé
 Lentilles locales mijotées


Yaourt aromatisé


 Fruit bio


Viennoiserie
 Briquette de jus d'orange


Mercredi

*** Vacances ***

Taboulé
 et dés de cantal aop

 Poulet lr rôti au jus
 Galette *boulgour pois chiches emmental*


 Haricots verts bio

 Fruit bio

Quatre quart
 Briquette de jus de pomme

Jeudi

*** Vacances ***

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

Omelette BIO

 Ratatouille bio

 Pommes de terre bio



 Fromage blanc bio

 Fruit bio

Palet breton pur beurre
 Briquette de lait nature


Vendredi

*** Vacances ***

 Salade verte bio
 et édam bio

Marmite de colin mode honfleur (fruits de mer et sauce crème)
 Quenelle *nature sauce tomate*

 Riz bio

 Cake à la cannelle du chef (farine locale)

Gaufrette vanille
 Fruit frais

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 06/03/2023 au 10/03/2023



Menu de la semaine

Lundi

 Chou rouge bio vinaigrette
moutarde à l'ancienne au miel bio


 Colombo de dinde lr
*Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate*
Carottes bâtonnets
Semoule

Lacté saveur vanille nappé
caramel

Pailloline
Fruit frais



Mardi



Thon à la tomate et au basilic
Sauce ratatouille et pois cassés
Fusilli



 Pont l'Evêque aop
Fruit frais


Madeleine longue
Jus d'orange

Mercredi

 Céleri rémoulade bio
 Dés de Saint Nectaire aoc

 Gardiane de boeuf lr
 Pommes de terres bio façon
raclette



 Haricots verts bio
 Pommes de terre bio

 Gâteau au caramel du chef
(farine locale)

Brownie
Fruit frais

Jeudi

Cordon bleu de volaille
Nuggets de blé

 Epinards branches bio à la
béchamel
 Riz bio


Petit fromage blanc aux fruits


Fruit frais

Goûters choco
Jus multifruit

Vendredi

***Amuse-bouche: Yaourt au lait
entier de Brebis - Menu
végétarien ***

 Parmentier bio végétal
Salade verte
et vinaigrette moutarde

 Yaourt bio nature
Fruit frais

Petits beurre
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 13/03/2023 au 17/03/2023



Menu de la semaine

Lundi

 Sauté de boeuf lr aux olives
*Finger soja et blé aux trois
graines*
Ratatouille à la niçoise
Blé
—
 Saint Nectaire aop
—
 Fruit bio




—
Briochette aux pépites de chocolat
Jus de pommes

Mardi

*** Menu Végétarien ***
 CAROTTE agb RAPEE
(FRAIS)(LOCAL)(VGTE agb
HERBES)
—
Chili sin carne
Riz
—
Crème dessert au chocolat




—
Gaufrette vanille
Fruit frais

Mercredi

Potage julienne darblay (poireaux,
navets et carottes)
 et dés de cantal aop
—
Dés de volaille aux petits légumes
sauce Mornay (béchamel avec
emmental râpé)
*Mélange pois cassés, tomate et
carotte*
 Pâtes bio
—
 Fruit bio

—
Cookies
Briquette de lait chocolaté

Jeudi

Taboulé
 et édam bio
—
 Meunière colin pmd d'Alaska
frais
Beignet stick mozzarella
Haricots verts
—
 Banane bio
et sauce chocolat

—
Viennoiserie
Jus d'orange

Vendredi

Salade verte
Dés de tomme blanche
et vinaigrette moutarde
—
Echine de porc* au jus
et ketchup
Galette emmental BIO
Pommes de terre quartier avec
peau
—
Coupelle de purée de pomme
coing

—
Gâteau fourré à l'abricot
Fruit frais

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 20/03/2023 au 24/03/2023



Menu de la semaine

Lundi

*** Menu végétarien ***

 Omelette bio

Epinards branches en béchamel
Pommes de terre boulangères


 Pont l'Evêque aop

Fruit frais

Gâteau moelleux marbré au
chocolat
Lait demi écrémé

Mardi

Carotte et chou rouge frais râpés
et vinaigrette moutarde

 Sauté de dinde lr sauce tomate
*Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate*
Lentilles locales mijotées


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

Pailloline
Fruit frais


Mercredi


 Céleri rémoulade bio

Merguez

 *Dauphinois bio de courgettes
bio au basilic du chef*

 Courgettes bio


 Boulgour bio

 Yaourt bio à la vanille

Etoile fourrée à la framboise
Fruit frais

Jeudi


Radis roses en rondelles
dés de mimolette
vinaigrette balsamique

 Boeuf mode lr
*Galette de boulgour, haricot rouge
et poivron*
Carottes

Beignet aux pommes

Pain au lait
Fruit frais

Vendredi

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais
*Sauce aux trois fromages
(mozzarella, bleu, fromage italien)*

 Pâtes bio

Gouda

Fruit frais

Madeleine longue
Jus de pommes

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 27/03/2023 au 31/03/2023



Menu de la semaine

Lundi

Carotte râpée fraîche vinaigrette provençale
Saucisse de volaille et ketchup
Nugget's à l'emmental
Haricots blancs coco bio sauce tomate
Lacté saveur chocolat

Petits beurre
Fruit frais

Mardi

Filet de colin d'Alaska pmd à l'oseille
VEG - COQUITIFLETTE (PATE AGB) (PLAT COMPLET)
Coquillettes bio
Edam
Fruit bio

Viennoiserie
Jus d'orange

Mercredi

Salade verte bio et croûtons
Dés de Saint Nectaire aoc et vinaigrette moutarde
Sauté de boeuf Ir printanier
Samoussa de légumes
Petits pois mijotés
Doughnut

Muffin tout chocolat
Fruit frais

Jeudi

*** Menu Végétarien ***
Couscous de légumes, fèves et semoule
Yaourt aromatisé
Fruit bio

Pain au lait
Jus de pommes

Vendredi

Les Pas Pareille : Tartine avocat et chips de maïs
Guacamole au fromage blanc
Chips de maïs
Poisson blanc pané croustillant pmd
VEG - PARMENTIER COURGE BUTTERNUT agb (PDT agb FRAICHE LCL)
Purée de courge butternut et pommes de terre bio (Pdt fraîche locale)
et emmental râné
Briochette aux pépites de chocolat
Lait demi écrémé

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 03/04/2023 au 07/04/2023



Menu de la semaine

Lundi

Boulettes au mouton et leur jus
 Sauce ratatouille bio et pois cassés bio
Boulgour
 Ratatouille bio
—
 Saint Nectaire aop
—
Fruit frais

—
Gâteau fourré à l'abricot
Lait demi écrémé

Mardi

CAROTTE CELERI RAPEE (AGB FRAIS) Ici (VGTE agb MOUT.ANC.)
—
 Goulash de boeuf Ir (paprika doux, tomate) et ketchup
Omelette BIO
Pommes noisette
—
Crème dessert au chocolat

—
Gaufrette vanille
Fruit frais

Mercredi

Hoki pmd sauce au citron
 Quenelle bio sauce tomate
 Riz bio
 Haricots verts bio
—
 Petit suisse nature bio
—
 Fruit bio

—
Gaufre nappée au chocolat
Briquette de jus multifruits

Jeudi

** Les Pas Pareilles: Pâte à tartiner du chef**

Salade verte
 et dés de cantal aop et vinaigrette moutarde

—
Cordon bleu de volaille
Beignet stick mozzarella

Purée Crécy bio (carottes et pommes de terre)

—
Barre pâtissière à partager
 Pâte à tartiner du chef

—
Pailloline
Fruit frais

Vendredi

*** Menu végétarien ***

Gratin de pâtes, brocolis, mozzarella et cheddar

—
Pointe de Brie

—
 Fruit bio

—
Quatre quart
Jus d'orange

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Local



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille



Montigny Les Cormeilles

Menus du 10/04/2023 au 14/04/2023



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

*** Menu Végétarien ***



Betteraves rouges et maïs
et vinaigrette moutarde


Pommes de terre au fromage à
tartiflette
Salade verte

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

Petits beurre
Fruit frais


 Salade verte bio


 Poulet Ir sauce estragon
 Fricassée de lentilles bio,
légumes bio et pdt bio



 Lentilles mijotées bio

Liégeois à la vanille

Muffin vanille pépites de chocolat
Fruit frais

 Œuf dur bio
Mayonnaise dosette

 Sauté de bœuf Ir sauce
caramel



 Parmentier bio végétal
 Purée de pommes de terre bio


 et emmental râpé bio

Fruit frais

Viennoiserie
Jus d'orange

*** Dessert de printemps ***

 Salade coleslaw bio
 Dés de cantal aop

 Poisson blanc pané croustillant
pmd
Pané de blé, graine, emmental,
épinards
Gratin de chou fleur

Brownie

Gâteau fourré à la fraise
Fruit frais

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 17/04/2023 au 21/04/2023



Menu de la semaine

Lundi


Carottes râpées vinaigrette au basilic

 Sauté de dinde lr au thym
Samoussa de légumes
Haricots blancs coco sauce tomate

Lacté saveur chocolat

Pain au lait
Fruit frais

Mardi

 Hoki pmd sauce nantua (tomate, crème fraîche, échalote)
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate


 Riz bio


Edam

 Fruit bio

Gaufre poudrée
Jus d'orange

Mercredi

Céleri rémoulade
 Dés de Saint Nectaire aoc

 Sauté de boeuf lr sauce tomate et origan
Mélange pois cassés, tomate et carotte

 Haricots verts bio

 Semoule bio

Beignet parfum chocolat


Etoile fourrée à la framboise
Fruit frais

Jeudi

*** Amuse-bouche : Quinoa cuit - Menu Végétarien ***


Quenelle nature sauce tomate
Pommes de terre quartier avec peau



Camembert

 Fruit bio

Madeleine longue
Lait demi écrémé

Vendredi

 Jambon de dinde lr
Nugget's à l'emmental

 Carottes bio fraîches
 Boulgour bio

Fromage frais Petit Cotentin

Assiette de fruits frais

Gaufrettes au chocolat
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 24/04/2023 au 28/04/2023




Menu de la semaine

Lundi

*** Vacances ***


 Filet de colin d'Alaska pmd à l'oseille

Nuggets de blé

 Epinards branches bio à la béchamel

 Riz bio

 Pont l'Evêque aop


 Fruit bio


Pailloline


Briquette de jus multifruits


Mardi


*** Vacances ***

 Chou rouge bio

 Poulet lr sauce façon orientale
Couscous de légumes BIO

 Légumes couscous bio

 Semoule bio


 Flan à la vanille nappé caramel bio

Pain au lait

Fruit frais

Mercredi

*** Vacances - Menu végétarien ***

 Salade verte bio et croûtons et vinaigrette à la ciboulette

Pâtes sauce aux légumes et haché végétal


 Fromage blanc bio


Gâteau fourré au chocolat


Fruit frais

Jeudi

*** Vacances ***


 Carotte et céleri bio remoulade au curry

 et gouda bio

 Sauté de veau lr sauce aux hortillons (poireaux, oseille, céleri, crème fraîche, oignon)

Pané à l'emmental

Petits pois

 Cake coco du chef (farine locale)


Palet breton pur beurre


Fruit frais

Vendredi

*** Vacances ***

Emincé de saumon sauce marseillaise

 VG - PARMENTIER agb
(LENTILLE CORAIL agb) (PDT FRAICHE agb)

 Pommes de terre bio en purée (PDT bio locale fraîche)

Bûche mélangée (lait vache et chèvre)

 Fruit bio

Viennoiserie

Briquette de lait fraise

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