

Montigny Les Cormeilles
Menus du 04/09/2023 au 08/09/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Salade verte
et vinaigrette moutarde

🍷 Haricots rouges et maïs
façon chili cpne

🌿 Riz bio

Yaourt aromatisé

Gâteau moelleux marbré au
chocolat
Fruit

MARDI

Bifteck haché charolais sauce
au thym

🌿 Pâtes bio, brocolis bio
cheddar et mozzarella

🌿 Fusilli bio

🍷 Pont l'Evêque aop

🌿 Fruit bio

Gâteau fourré à l'abricot
Jus d'orange

MERCREDI

🌿 Concombres rondelles bio
lcl
et vinaigrette à la ciboulette

🍷 Poulet lr sauce façon
orientale

🌿 Tajine de pois chiches et
boulgour bio CPNE

🌿 Boulgour bio

🌿 Yaourt bio aromatisé
framboise

Gaufre poudrée
Fruit

JEUDI

** C'est la fête : repas de rentrée **

Francfort de volaille
Nugget's à l'emmental
Pommes de terre sautées en
lamelles

Camembert

Pastèque

Gaufrettes au chocolat
Lait demi écrémé

VENDREDI

🌿 Salade de tomate bio lcl
et vinaigrette moutarde
🍷 et dés de cantal aop

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

Boulettes de sarrasin, lentilles
et légumes sauce tomate

Haricots verts

🍷 Gâteau de maïs cpne (farine
de blé locale)

Pailloline
Fruit

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable




Produit local


Montigny Les Corneilles
Menus du 11/09/2023 au 15/09/2023


MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de boeuf lr aux olives
Quenelle nature sauce tomate
Semoule

 Pont l'évêque aop



 Fruit bio

Gaufrette vanille
Jus de pommes

MARDI

** Menu végétarien **


Concombre en rondelles
vinaigrette à la provençale


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


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

Gâteau fourré à la fraise
Fruit

MERCREDI

 Rôti de dinde lr au jus
*Galette de boulgour, haricot
rouge et poivron*

 Carottes bio à la crème


 Lentilles mijotées bio


Coulommiers


 Fruit bio

Viennoiserie
Briquette de lait nature

JEUDI

Taboulé
 et dés de cantal aop

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais
Omelette BIO

 Courgettes (Courgettes
fraîches bio LCL)

Fruit



Madeleine longue
Jus multifruit

VENDREDI

Salade florida (SV, mandarine,
pamplemousse, croutons)
et vinaigrette moutarde

Boulettes au mouton et boeuf
sauce charcutière (moutarde,
cornichon)

*Finger soja et blé aux trois
graines*

  Purée d'épinards et
pommes de terre bio cpne

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

Pain au lait
Fruit

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label Rouge


Cuisiné par nos
équipes


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable

Montigny Les Cormeilles
Menus du 18/09/2023 au 22/09/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

Beignets de calamar
Beignet stick mozzarella
Cordiale de légumes (carotte,
courgette, haricots vert)
Riz
Cantal aop
Fruit bio

Brownie
Lait demi écrémé

MARDI

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde
Sauté de veau lr au romarin
*Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate*
Semoule bio
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Madeleine
Fruit

MERCREDI

*** Menu végétarien ***
Mélange pois cassés, tomate
et carotte cpne
Coquillettes bio
Yaourt bio nature
Fruit bio

Palet breton pur beurre
Briquette de jus de pomme

JEUDI

** Les Pas Pareilles **
Œuf dur bio
et mayonnaise dosette
Parmentier de boeuf aux
deux pommes (pdt fraîche)
cpne
Veg'mentier aux deux pommes
CPNE
et mozzarella
Salade verte
et vinaigrette moutarde
Fruit
Pain au lait
Lait demi écrémé

VENDREDI

Carottes râpées bio
vinaigrette balsamique bio
et emmental bio
Rôti de porc* sauce dijonnaise
(moutarde)
Samoussa de légumes
Haricots verts
Eclair parfum chocolat

Pailloline
Fruit

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos
équipes




Issu de l'agriculture
biologique

Montigny Les Cormeilles
Menus du 25/09/2023 au 29/09/2023


MENU


de la semaine

LUNDI

 Salade de tomate bio lcl vinaigrette aux herbes

—

 Sauté de dinde lr façon fermière
Finger soja et blé aux trois graines

 Lentilles lcl mijotées


—


Crème dessert à la vanille

—

Gaufrette vanille
Fruit

MARDI


 Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé
Pané moelleux au gouda

 Pâtes bio

—

Pointe de brie



—

 Fruit bio


—


Gâteau fourré au chocolat
Jus de pommes


MERCREDI

 Salade coleslaw bio
 et dés de cantal aop

—

 Goulash de boeuf lr (paprika doux, tomate)

 Steak de seitan bio (blé et légumes)

 Haricots verts bio

—


Crêpe nature sucrée

—


Gâteau fourré à l'abricot
Fruit

JEUDI

**** Menu végétarien ****

Taboulé
 et édam bio

—

 Oeuf dur bio sauce béchamel

Epinards branches au gratin


—



Assiette de fruits frais

—

Brownie
Jus d'orange

VENDREDI

 Filet de dinde lr façon jambon
Courmentier (purée courgette et pdt) de lentilles vertes CPNE

  Purée de courgette et pommes de terre bio cpne

—

Yaourt aromatisé

—

Fruit

—

Viennoiserie
Lait demi écrémé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable






Produit local

Montigny Les Cormeilles
Menus du 02/10/2023 au 06/10/2023

MENU

de la semaine


LUNDI

Boulettes au mouton et boeuf
sauce provençale
Quenelle nature sauce tomate
 Courgettes bio
 Riz bio
 Pont l'Evêque aop
Fruit

Pain au lait
Jus de pommes





MARDI

** Menu végétarien **

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde
 Couscous de légumes bio
(légumes couscous bio, pois
chiche bio, raisin sec, fève et
semoule bio)
Dessert lacté gélifié saveur
vanille



Gaufrettes au chocolat
Fruit

MERCREDI

 Céleri bio rémoulade
 Filet de dinde lr façon
jambon
 Parmentier bio végétal CPNR
 Purée de pommes de terre
bio
Petit suisse nature bio



Gaufre nappée au chocolat
Briquette de lait nature

JEUDI

 Salade de tomate bio lcl
et vinaigrette moutarde
et dés d'emmental
Sauté de boeuf lr marengo
*Galette boulgour pois chiches
emmental*
 Carottes fraîches cpne
Beignet aux pommes

Pailloline
Fruit

VENDREDI

 Thon à la tomate et au
basilic cpne
Croque'tofu fromage BIO
 Macaroni bio
Coulommiers
Fruit bio

Brownie
Jus d'ananas

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local

Montigny Les Corneilles
Menus du 09/10/2023 au 13/10/2023


MENU

de la semaine

LUNDI

**** C'est la fête : AUSTRALIE ****

Mâche et betteraves
Noix de cajou
et vinaigrette moutarde

 Sauté de dinde lr sauce
cheese'mental
*Sauce aux trois fromages
(mozzarella, bleu, fromage
italien) CPNE*
Penne rigate
et emmental râpé

Assiette de fruits frais



Gâteau moelleux marbré au
chocolat
Jus d'orange

MARDI

**** C'est la fête : ARGENTINE ****

Salade iceberg vinaigrette
chimichurri

SAUTE BOEUF LBR SAUCE
BARBECUE

 *Quenelle bio sauce tomate*
 Haricots rouges maïs et
butternut cpne


Fromage blanc nature
Confiture de lait

Viennoiserie
Fruit


MERCREDI

**** C'est la fête : COTE D'IVOIRE ****


POULET LBR SCE KEDJENOU
(TOMATE,AUBERGINE,OIGNON,GINGEMBRE)

 *Sauce ratatouille bio et pois cassés bio*

 Boulgour bio

 Yaourt bio nature

 Banane bio


 sauce au chocolat lait cpne


Brioche aux pépites de
chocolat
Briquette de jus de pomme

JEUDI

**** C'est la fête : JAPON -
Menu Végétarien ****

Radis noir râpé
et vinaigrette moutarde
et dés d'emmental


 Riz sauce teriyaki et oeuf dur
cpne

 Smoothie ananas passion
cpne
Gobelet en carton

Gâteau fourré à l'abricot
Fruit


VENDREDI

**** C'est la fête : FRANCE ****

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
 et dés de cantal aop

 Brandade de poisson pmd
cpne

Nuggets de blé
Salade verte

 Cake nature cpne (farine
LCL)
Crème de marron

Madeleine longue
Fruit

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Montigny Les Cormeilles
Menus du 16/10/2023 au 20/10/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade verte
Vinaigrette au miel et moutarde
à l'ancienne


Saucisse de volaille façon
chipolatas
Nugget's à l'emmental
Pommes de terre quartier avec
peau



Liégeois à la vanille

Gâteau fourré à la fraise
Fruit

MARDI

 MEDAILLON MERLU pmd
SCE ECHALOTE

 *Tajine marocain pois chiche
bio semoule bio CPNE*



 Semoule bio
 Epinards branches bio à la
béchamel


Fromage frais Petit Moulé ail et
fines herbes


Fruit

Pailloline
Jus multifruit

MERCREDI

 Carottes râpées bio
 et dés de cantal aop

 Gardiane de boeuf lr
Samoussa de légumes
Haricots beurre


 Tarte au flan dcg

Brownie
Fruit

JEUDI

**** Les Pas Pareilles - Menu
Végétarien ****

Céleri rémoulade

 Penne sauce au chou-fleur
oeuf cantal et brisure de
chou-fleur cpne

Petit fromage blanc aux fruits

Gâteau moelleux marbré au
chocolat
Jus d'orange

VENDREDI

Cordon bleu de volaille
*Parmentier de haché végétal au
potiron CPNE*

Purée de potiron et pommes de
terre

Fromage blanc individuel sucré
différemment :

Confiture
Miel
et dosette de sucre blanc

Fruit

Gaufrette vanille
Lait demi écrémé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Montigny Les Cormeilles
Menus du 23/10/2023 au 27/10/2023


MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances - Menu végétarien ***

Pané moelleux au gouda
Spaghetti
Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)


 Yaourt bio aromatisé framboise

 Fruit bio

Etoile fourrée à la framboise
Briquette de lait nature

MARDI

*** Vacances ***

 Colombo de dinde lr
Haricots rouges et maïs façon chili CPNE

 Riz bio

 Carottes bio



 Saint Nectaire aop


 Fruit bio

Gaufre poudrée
Briquette de jus d'orange

MERCREDI

*** Vacances ***

  Parmentier de saumon (pdt bio LCL) cpne

 Parmentier PDT fraîche bio (lentilles corails)

Salade verte
et vinaigrette moutarde


Fromage frais Chanteneige

Liégeois chocolat


Viennoiserie
Fruit

JEUDI

*** Vacances ***

 Potage poireaux pommes de terre bio

 et emmental râpé bio

 Sauté de boeuf lr sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes)

Pané de blé, graine, emmental, épinards


Haricots verts
Flageolets au thym

 Fruit bio

Madeleine
Briquette de lait nature

VENDREDI


*** Vacances ***


 Carottes râpées bio vinaigrette au basilic

 et dés de gouda bio

Boulettes au mouton et boeuf sauce tomate

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate

 Chou fleur bio

 Cake au chocolat cpne (farine LCL)

Gâteau fourré au chocolat
Fruit

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique


Montigny Les Corneilles
Menus du 30/10/2023 au 03/11/2023


MENU

de la semaine


LUNDI

*** Vacances ***

 Nuggets de poisson pmd
Beignet stick mozzarella

 Pennes bio

 Brocolis bio

 Pont l'évêque aop


 Fruit bio

Brioche aux pépites de
chocolat

Briquette de jus de pomme

MARDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

 Salade coleslaw bio

Quenelle nature sauce tomate

 Riz bio

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Gaufrette vanille
Fruit

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable