

NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Montigny Les Cormeilles

Du 01 janvier au 07 janvier 2024

Lundi
01 janv.



Portage dejeuner 1

Pâté en croûte* et cornichon
Emincé de cabillaud sauce crème légumes
d'antan
Riz parfumé CPNE
Gorgonzola AOP
Entremet délice exotique vanille DCG



Portage dejeuner 2

Filet de maquereau au vin blanc
Lapin sauce cidre
Champignons forestiers
Saint Nectaire AOP
Entremet délice exotique vanille DCG

Mardi
02 janv.



Portage dejeuner 1

Carottes râpées à l'orange
Escalope de porc* charcutière
Haricots blancs persillés
Fromage frais Saint môret
Mousse au chocolat noir



Portage dejeuner 2

Sardine à l'huile
Tarte aux poireaux
Poêlée campagnarde
Fournols
Fruit bio

Mercredi
03 janv.



Portage dejeuner 1

Champignons à la grecque
Omelette nature
Pommes de terre vapeur
Fromage frais à la vanille
Fruit bio



Portage dejeuner 2

Salade de lentilles bio et vinaigrette bio
Sauté de boeuf lr à la hongroise (paprika doux,
crème)
Julienne de légumes
Carré
Crème caramel aux oeufs

Jeudi
04 janv.



Portage dejeuner 1

Nems au poulet
Sauté de veau lr sauce grand-mère (crème et
champignons)
Petits pois mijotés BIO
Mimolette
Compote de pommes et fraises allégée en sucre



Portage dejeuner 2

Soupe dubarry (chou fleur et pommes de terre) cpne
Beignets de calamar
Riz BIO pilaf
Bûche de chèvre
Liégeois à la vanille sur lit de caramel

Vendredi
05 janv.



Portage dejeuner 1

Taboulé aux raisins secs (semoule bio) cpne
Médailillon de merlu PMD sauce bretonne
Haricots plats d'Espagne
Yaourt BIO brassé à la fraise
Fruit



Portage dejeuner 2

Fonds d'artichauts et betteraves
Cannelloni de boeuf
Munster AOP
Compote de pommes et bananes allégée en sucre

****Galette des rois****

Samedi
06 janv.



Portage dejeuner 1

Céleri rémoulade
Saucisse fumée de porc*
Gratin dauphinois
Livarot AOP
Galette à la frangipane



Portage dejeuner 2

Soupe de potiron au fromage fondu vache qui rit
cpne
Colin d'alaska pmd à l'armoricaine (paprika,
tomate, crème fraîche)
Brocolis BIO sauce béchamel
Fromage blanc aromatisé
Galette à la frangipane

Dimanche
07 janv.



Portage dejeuner 1



Portage dejeuner 2

NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Montigny Les Cormeilles

Du 08 janvier au 14 janvier
2024

Lundi
08 janv.



Portage dejeuner 1

Rosette* et cornichons
Emincé de saumon sauce aurore
Fondue de poireaux
Saint Paulin
Gâteau de semoule



Portage dejeuner 2

Soupe aux épinards et pommes de terre
Sauté de dinde lr sauce crème aux champignons
Riz
Fromage frais Petit Moulé
Fruit

Mardi
09 janv.



Portage dejeuner 1

Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde
Fricassée de porc aux pruneaux aigre douce
Torsades
Fromage frais Carré frais BIO
Cocktail de fruits



Portage dejeuner 2

Haricots blanc BIO au cerfeuil
Colin d'Alaska PMD sauce curry
Carottes BIO
Comté AOC
Mousse aux marrons

Mercredi
10 janv.



Portage dejeuner 1

Saucisson à l'ail et cornichons
Langue de boeuf sauce piquante
Pommes de terre persillées
Yaourt BIO à la vanille
Fruit bio



Portage dejeuner 2

Salade de mâches et betteraves rouges
Tarte aux fromages
Haricots verts BIO à l'ail
Cantal AOP
Crème dessert praliné

Jeudi
11 janv.



Portage dejeuner 1

Salade d'endives aux noix
Médailillon de merlu PMD sauce crème
Purée de courge butternut et pommes de terre bio cpne
Fourme d'ambert AOP
Liégeois au café



Portage dejeuner 2

Terrine de poisson
Cervelas obernois*
Lentilles mijotées BIO
Yaourt BIO nature
Fruit bio

Vendredi
12 janv.



Portage dejeuner 1

Carotte râpée
Meunière colin d'Alaska PMD
Chou fleur BIO en gratin
Montcadi croûte noire
Cake au chocolat et épice cpne (farine et lait locaux)



Portage dejeuner 2

Soupe Choisy (Poireaux, salade, pdt)
Paupiette de veau marengo
Mezze penne
Carré
Fruit

Samedi
13 janv.



Portage dejeuner 1

Coeur de palmier
Bouchée à la reine
Riz BIO
Pont l'Evêque AOP
Gâteau basque DCG



Portage dejeuner 2

Crêpe aux champignons
Médailillon de merlu PMD sauce au citron
Poêlée méridionale
Edam
Gâteau basque DCG

Dimanche
14 janv.



Portage dejeuner 1



Portage dejeuner 2

NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Montigny Les Cormeilles

Du 15 janvier au 21 janvier
2024

Lundi
15 janv.



Portage déjeuner 1

Salade de betteraves
Boulettes au mouton et boeuf sauce marocaine
Semoule BIO
Fromage blanc aromatisé
Fruit bio



Portage déjeuner 2

Salade de pommes de terre
Colin d'alaska pmd sauce béchamel aux épices
douces
Fenouil braisé
Saint Nectaire AOP
Mousse au chocolat au lait

Mardi
16 janv.



Portage déjeuner 1

Pizza tomate et fromage
Médailon de merlu PMD sauce échalote
Haricots beurre
Munster AOP
Crème dessert au caramel



Portage déjeuner 2

Velouté de cresson
Chou farci sans porc sauce tomate
Riz BIO
Gouda BIO
Compote de pommes et ananas allégée en sucre

****Menu balade en montagne****

Mercredi
17 janv.



Portage déjeuner 1

Salade jurasienne (salade/lardon/oeuf)
Raclette * (jambon lr, saucisson à l'ail et sec)
Pommes de terre et fromage à raclette
Tomme grise
Tarte aux myrtilles



Portage déjeuner 2

Taboulé aux raisins secs (semoule bio) cpne
Omelette BIO
Petit pois et carottes
Gorgonzola AOP
Fruit

Jeudi
18 janv.



Portage déjeuner 1

Salade de pâtes à la grecque
(tomate,poivron,brebis,olive)
Meunière colin d'Alaska PMD
Cordiale de légumes (carotte, courgette,
haricots vert)
Fromage frais cantadou ail et fines herbes
Ile flottante



Portage déjeuner 2

Pâté Breton et cornichons*
Sauté de dinde LR sauce charcutière
Haricots blanc BIO à la tomate
Camembert
Fruit bio

Vendredi
19 janv.



Portage déjeuner 1

Salade coleslaw BIO
Beignets de calamar
Riz aux petits légumes
Yaourt à la pulpe de fruits
Cubes de poire au sirop



Portage déjeuner 2

Soupe de poireaux et bleu d'auvergne
Quiche lorraine*
Poêlée campagnarde
Bûche de chèvre
Fromage blanc BIO

Samedi
20 janv.



Portage déjeuner 1

Filet de maquereau au vin blanc
Sauté de poulet lr sauce au paprika, persil
Gratin de brocolis BIO
Cantal AOP
Tiramisu



Portage déjeuner 2

Céleri BIO rémoulade
Feuilleté au chèvre
Ratatouille à la niçoise
Fromage blanc BIO
Tiramisu

Dimanche
21 janv.



Portage déjeuner 1



Portage déjeuner 2

NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Montigny Les Cormeilles

Du 22 janvier au 28 janvier
2024

Lundi
22 janv.



Portage dejeuner 1

Carottes râpées BIO
Sauté de boeuf lr sauce dijonnaise (moutarde)
Salsifis
Pont l'Evêque AOP
Crème dessert à la vanille



Portage dejeuner 2

Chou fleur BIO en vinaigrette
Paupiette de saumon sauce façon parmentière
Riz saveur safrané
Fournols
Fruit

Mardi
23 janv.



Portage dejeuner 1

Champignons persillés
Médailon de merlu PMD sauce échalote
Pommes de terre caldeirada (pdt, tomate, oignon)
Bûche mélangée
Compote de pommes et poires allégée en sucre



Portage dejeuner 2

Salade de pois chiche vinaigrette à la moutarde
Côte de porc sauce grand mère
Courgettes BIO
Mimolette
Fruit

Mercredi
24 janv.



Portage dejeuner 1

Mortadelle* et cornichon
Lasagne saumon

Fromage blanc BIO
Fruit bio



Portage dejeuner 2

Emincé d'endives
Sauté de poulet LR au jus
Flan de carotte
Saint Paulin
Crème caramel aux oeufs

Jeudi
25 janv.



Portage dejeuner 1

Mâche et croûtons
Crêpe au jambon* et emmental
Haricots verts BIO sauce tomate
Fromage frais Saint môret
Liégeois chocolat



Portage dejeuner 2

Soupe à la normande (h blanc, oignon, poireau, pdt, crème)
Médailon de merlu PMD sauce crème
Pommes roosty
Tomme grise
Fruit bio

Vendredi
26 janv.



Portage dejeuner 1

Betterave et oeuf dur BIO
Pavé de colin d'alaska pmd sauce diéppoise (à base de crustacés)
Purée d'épinards et pommes de terre bio cpne
Emmental
Cake à la noix de coco cpne (farine locale)



Portage dejeuner 2

Soupe de potiron au fromage fondu vache qui rit cpne
Chili con carne (boeuf charolais)
Riz
Fourme d'ambert AOP
Fruit

Samedi
27 janv.



Portage dejeuner 1

Terrine de légumes
Echine de porc* au jus
Lentilles mijotées BIO
Comté AOC
Tarte aux cerises



Portage dejeuner 2

Salade de pâtes échalotes poivrons
Samoussa de légumes
Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte)
Fromage fondu Samos
Tarte aux cerises

Dimanche
28 janv.



Portage dejeuner 1



Portage dejeuner 2

NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Montigny Les Cormeilles

Du 29 janvier au 04 février 2024

Lundi
29 janv.



Portage dejeuner 1

Quiche lorraine *
Aiguillettes de poulet sauce végétale
champignons crémée
Gratin de blettes
Yaourt à la pulpe de fruits
Fruit bio



Portage dejeuner 2

Soupe de carottes et pommes de terre cpne
Médailon de merlu PMD sauce au citron
Pommes de terre à l'emmental
Pont l'Evêque AOP
Crème dessert au chocolat

Mardi
30 janv.



Portage dejeuner 1

Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la
moutarde
Quenelle de brochet sauce aurore
Riz BIO pilaf
Saint Nectaire AOP
Cocktail de fruits



Portage dejeuner 2

Nems au poulet
Sauté de veau LR au cidre
Carottes BIO
Fournols
Fruit bio

Mercredi
31 janv.



Portage dejeuner 1

Haricots verts et oeuf dur
Tartiflette*
Salade verte
Fromage frais Petit Cotentin
Mousse au citron



Portage dejeuner 2

Salade de pâtes à l'orientale (farfalline, concombre,
tomate, menthe, cumin)
Colin d'Alaska PMD sauce estragon
Chou fleur BIO
Carré
Compote de pommes et fraises allégée en sucre

Jeudi
01 févr.



Portage dejeuner 1

Salade de riz niçoise
Célerimentier de canard (purée céleri, pdt)

Yaourt nature brassé
Fruit



Portage dejeuner 2

Champignons à la grecque
Boulettes au mouton et bœuf sauce façon orientale
(oignon, tomate, persil, ail, épices)
Semoule AGB aux abricots et amandes
Mimolette
Fromage blanc BIO

*** Chandelier ***

Vendredi
02 févr.



Portage dejeuner 1

Carottes râpées fraîches vinaigrette au miel
Médailon de merlu PMD sauce crevette
Penne rigate
Camembert
Crêpe nature sucrée



Portage dejeuner 2

Pizza tomate et fromage
Braisé de dinde lr vallée d'auge (pomme, crème
fraîche)
Haricots plats d'Espagne
Munster AOP
Liégeois au café

Samedi
03 févr.



Portage dejeuner 1

Fond d'artichaut
Tarte à la provençale
Julienne de légumes
Livarot AOP
Tarte aux pommes et noix



Portage dejeuner 2

Soupe de champignons et pommes de terre
Escalope de porc sauce chasseur
Pdt et oignons grelots ic
Fromage blanc aromatisé
Tarte aux pommes et noix

Dimanche
04 févr.



Portage dejeuner 1



Portage dejeuner 2