


Montigny Les Cormeilles
Menus du 26/02/2024 au 01/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade verte
et vinaigrette aux herbes


 Gardiane de boeuf lr
Galette boulgour épeautre et légumes BIO
Riz

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Madeleine
Fruit

MARDI

*** Menu Végétarien ***


 Sauce ratatouille bio et pois
cassés
Pâtes
et emmental râpé


 Pont l'évêque aop

Fruit

Pain au lait
Jus multifruit

MERCREDI

Taboulé
 et dés de cantal aop

 Escalope de dinde lr sauce
estragon
Omelette BIO
Carottes fraîches


 Fruit bio


Gaufrettes au chocolat
Briquette de lait nature


JEUDI

*** Amuse bouche : Chou
romanesco ***

Emincé d'endives
et vinaigrette moutarde

 Médaillon de merlu pmd sauce
crème

 *Épinard'mentier bio (lentilles
corails bio)*


 Purée d'épinards et pommes
de terre bio cpne

Duo de mozzarella et cheddar
râpés

Cake nature (farine LCL)

Gâteau fourré à la fraise
Fruit

VENDREDI

 Sauté de poulet lr sauce
forestière (champignons)
VG. BLE AGB, SCE LEGUME
AGB POIS CASSES

 Blé bio

Mimolette

Fruit frais

Pailloline
Petit fromage blanc aux fruits

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos



Issu de l'agriculture




Produit de la mer


Montigny Les Cormeilles
Menus du 04/03/2024 au 08/03/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

 Endives bio
et vinaigrette au miel et moutarde
à l'ancienne

 Colombo de dinde lr



 Quenelle bio sauce tomate


 Riz bio

Yaourt nature

Palet breton pur beurre
Fruit frais

MARDI

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

 Pennes bio
et emmental râpé


 Saint Nectaire aop

Fruit frais

Viennoiserie
Lait demi écrémé

MERCREDI

Pizza au fromage
Duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Sauté de veau lr au romarin
Nuggets de blé


 Petits pois mijotés bio

Fruit frais

Brownie
Yaourt nature sucré

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

 Tajine de pois chiches et
boulgour bio

Petit fromage blanc aux fruits


Fruit frais

Cookies
Compote de pommes et bananes
allégée en sucre

VENDREDI

*** Les pas pareille ***

Salade coleslaw (Carotte, chou
blanc, oignon, mayonnaise)

 et dés de cantal aop

Boulettes au mouton et boeuf et
leur jus

Galette emmental BIO
Epinards branches en béchamel

Fondant de haricot rouge et
framboise

Pain au lait
Fruit frais

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique




Produit de la mer
durable



Montigny Les Cormeilles
Menus du 11/03/2024 au 15/03/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

 Mâche et betteraves bio
et vinaigrette moutarde

  Sauté de boeuf lr igp aux
olives

 Sauce ratatouille bio et pois
cassés

Ratatouille à la niçoise
Blé

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Madeleine
Fruit frais

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Chou blanc frais, pomme et noix
vinaigrette aux herbes


 Chili sin carne bio et riz bio

 Riz bio


Yaourt nature

Gaufre nappée au chocolat
Fruit frais


MERCREDI

 Soupe de poireaux pommes de
terre bio

Duo de mozzarella et cheddar
râpés


 Escalope de dinde lr sauce
chasseur


Omelette BIO
Pâtes
et emmental râpé


 Fruit bio

Gâteau fourré à l'abricot
Compote de pommes et bananes
allégée en sucre

JEUDI

 Jambon blanc lr sauce tomate
*Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate*

 Haricots blancs coco bio sauce
thym

 Carottes bio


Fromage frais Saint môret


Fruit frais

Gaufrettes au chocolat
Lait demi écrémé

VENDREDI

Salade verte
et maïs
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce bretonne
Parmentier de lentille corail BIO

 Purée de pommes de terre bio

Fromage blanc aromatisé

Pailloline
Fruit frais

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Certifié Label Rouge



Indication
Géographique
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique




Produit de la mer
durable

Montigny Les Cormeilles
Menus du 18/03/2024 au 22/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé
Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette
Épinards branches en béchamel
Pommes de terre vapeur

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



Fruit frais

Gâteau moelleux marbré au chocolat
Yaourt aromatisé

MARDI

*** Amuse-bouche : Muesli ***


Salade verte
et vinaigrette moutarde


 Sauté de dinde lr sauce tomate
Pané moelleux au gouda
 Riz bio


Dessert lacté gélifié saveur chocolat

Gâteau fourré à l'abricot
Fruit frais

MERCREDI

Merguez
 Steak de seitan bio (blé et légumes)


 Purée de céleri et pommes de terre cpne (pdt fraîches)



 Saint Nectaire aop


Fruit frais

Viennoiserie
Briquette de lait nature

JEUDI

Emincé d'endives
 et dés de cantal aop
et vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne


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

 Tarte au flan dcg

Etoile fourrée à la framboise
Fruit frais

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

 Œuf dur bio
et sauce cocktail

Coquillettes sauce butternut
cheddar crumble salé

Duo de mozzarella et cheddar râpés

Fruit frais

Madeleine
Petit fromage frais nature

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres





Montigny Les Cormeilles
Menus du 25/03/2024 au 29/03/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

Carotte râpée fraîche vinaigrette provençale


  Sauté de boeuf lr igp sauce dijonnaise (moutarde)
Samoussa de légumes


 Lentilles lcl mijotées

Yaourt aromatisé


Brownie
Fruit frais

MARDI

 Colin d'Alaska pmd sauce à l'oseille

 Pâtes bio potiron, carotte bio et mozzarella

 Pâtes bio et emmental râpé

 Epinards branche bio à la crème



 Pont l'évêque aop


Fruit frais


Cookies
Petit fromage frais nature

MERCREDI

*** Menu Végétarien ***

 Céleri bio rémoulade
 et dés de cantal aop

 Omelette bio
Petits pois mijotés

 Beignet parfum chocolat noisette dcg

Gâteau fourré au chocolat
Fruit frais

JEUDI

Francfort de volaille et ketchup
Beignet stick mozzarella
Pommes de terre quartier avec peau



Fromage fondu Vache Picon


Fruit frais

Pain au lait
Lait demi écrémé

VENDREDI

Salade verte aux pommes et oranges et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce citron
 *Parmentier courge butternut bio (haché végétal)*

 Purée de courge butternut et pommes de terre bio

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Gâteau fourré à la fraise
Fruit frais

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Indication Géographique Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local