

Montigny Les Cormeilles
Menus du 29/04/2024 au 03/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de boeuf Ir igp sauce
au thym
Samoussa de légumes
Haricots verts
Boulgour
—
 Cantal aop
—
Fruit frais

—
Pain au lait
Jus de pommes

MARDI

*** Menu végétarien ***

 Mâche et betteraves bio
et vinaigrette au basilic
—
 Quenelle bio sauce tomate
 Riz bio
—
Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

—
Gâteau fourré au chocolat
Fruit frais

MERCREDI

JEUDI

Salade iceberg
et croûtons
et vinaigrette moutarde
—
 Colin d'Alaska pmd pané au riz
soufflé
Omelette BIO
Pommes de terre Caldeirada (pdt,
tomate, oignon)
—
Yaourt aromatisé

—
Viennoiserie
Fruit frais

VENDREDI

Salade de tomates
 et dés de cantal aop
et vinaigrette moutarde
—
 Filet de dinde Ir façon jambon
Sauce aux trois fromages
(mozzarella, bleu, fromage italien)
 Fusilli bio
et emmental râpé
—
Coupelle de purée de pommes

—
Gâteau fourré à l'abricot
Lait demi écrémé

* : 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



Indication
Géographique
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Montigny Les Cormeilles
Menus du 06/05/2024 au 10/05/2024

MENU
de la semaine

LUNDI

*** Menu végétarien ***

Pané moelleux au gouda
Epinards branches en béchamel

 Riz bio

Petit fromage blanc aux fruits

 Fruit bio

Gâteau fourré au chocolat
Compote de pommes allégée en sucre

MARDI

Concombre en rondelles
et vinaigrette à la ciboulette

 Sauté de veau lr sauce façon
orientale

*Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate*

Courgettes
Boulgour

Crème dessert au chocolat

Quatre quart
Fruit frais

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

* : 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



Issu de l'agriculture
biologique

Montigny Les Cormeilles
Menus du 13/05/2024 au 17/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Demi Lune de saumon
 Raviolis bio au tofu sauce tomate
Fromage fondu Vache qui rit
Compote de pommes allégée en sucre

Madeleine
Fruit frais

MARDI

*** Menu végétarien ***

Carotte râpée vinaigrette à la moutarde
 Blé bio sauce légumes bio pois cassés
Fromage blanc individuel sucré différemment :
et dosette de sucre blanc
Confiture
Miel

Brownie
Fruit frais

MERCREDI

 Escalope de dinde lr sauce crème aux champignons
Parmentier de lentille corail BIO
 Purée de pommes de terre bio

 Pont l'évêque aop

Fruit frais

Viennoiserie
Briquette de lait nature

JEUDI

*** Amuse-bouche : cornichon aigre douce ***

Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde

  Sauté de boeuf lr igp aux olives

 Quenelle bio sauce tomate
Brocolis
Pâtes et emmental râpé

Coupelle de purée de pommes et poire

Briochette aux pépites de chocolat
Jus de pommes

VENDREDI

Salade iceberg
 dés de Saint Nectaire aoc vinaigrette à la provençale

 Hoki pmd sauce au citron
Croque'tofu fromage BIO
Courgettes

Crêpe nature sucrée

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



Appellation
d'Origine Contrôlée



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Indication
Géographique
Protégée



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Montigny Les Cormeilles
Menus du 20/05/2024 au 24/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade verte
et vinaigrette moutarde

 Poulet lr sauce paprika persil
Omelette nature
Lentilles

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Gâteau fourré à l'abricot
Fruit frais

  Sauté de boeuf lr igp sauce
caramel
Sauce aux trois fromages
(mozzarella, bleu, fromage italien)
Pommes de terre vapeur

Mimolette

 Fruit bio

Brownie
Fromage blanc nature

*** Menu végétarien ***

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio

 Omelette bio
et emmental râpé
Courgettes à la provençale

Fruit frais

Madeline
Petit fromage frais nature

*** Les Pas Pareilles ***

Salade de tomates
 et dés de cantal aop
et vinaigrette au basilic

 Colin d'Alaska pmd sauce
tomate

Galette emmental BIO
Epinards branches à la crème

 Gâteau au caramel, farine lcl
caramel liquide

Pain au lait
Lait demi écrémé

* : 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 27/05/2024 au 31/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Goulash de boeuf lr (paprika doux, tomate) et ketchup
Nugget's à l'emmental
Pommes de terre quartier avec peau
—
Fromage frais Petit louis
—
 Fruit bio

—
Quatre quart
Coupelle de purée de pommes

MARDI

 Merlu pmd sauce curry
 Penne *semi-complète bio sauce lentilles corail, curry et maïs*
Haricots verts
 Penne bio semi-complet et emmental râpé
—
 Saint Nectaire aop
—
Fruit frais

—
Pain au lait
Lait demi écrémé

MERCREDI

*** Menu végétarien ***

 Œuf dur bio et sauce cocktail
—
Boullgour, courgettes façon caponata et câpres
—
et fromage type parmesan
—
Fruit frais

—
Cookies
Yaourt nature

JEUDI

Salade verte et vinaigrette moutarde
 et dés de cantal aop
—
 Filet de dinde lr façon jambon
Nuggets de blé
 Carottes bio fraîches
—
Cake à la noix de coco (farine locale)

—
Gâteau fourré au chocolat
Fruit frais

VENDREDI

Salade de tomates
Vinaigrette au cerfeuil
—
Merguez
 Choufleurmentier bio (*haché végétal et purée de chou fleur*)
 Purée Dubarry bio (chou fleur et pommes de terre)
—
Dessert lacté gélifié saveur chocolat

—
Viennoiserie
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 03/06/2024 au 07/06/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Colombo de dinde lr
Quenelle nature sauce tomate
Haricots verts
 Riz bio

Petit fromage blanc aux fruits

 Fruit bio

Madeleine
Compote de pommes et bananes
allégée en sucre

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Omelette bio
Lentilles mijotées
Carottes

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Gâteau fourré au chocolat
Fruit

MERCREDI

Pizza au fromage
Duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Sauté de veau lr au romarin
Nuggets de blé
Petits pois mijotés

Fruit frais

Palet breton pur beurre
Yaourt nature

JEUDI

 Bolognaise de boeuf char
*Pâtes sauce aux légumes et
haché végétal*
Pâtes

Fromage fondu Vache qui rit

Melon jaune

Pain au lait
Lait demi écrémé

VENDREDI

 Brandade de poisson pmd
*Parmentier végétal (purée de pdt
et haché végétal au soja)*
 Salade verte bio
et vinaigrette au miel et moutarde
à l'ancienne

 Cantal aop

Cake nature (farine LCL)

Pailloline
Fruit

* : 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



Viande charolaise

Montigny Les Cormeilles
Menus du 10/06/2024 au 14/06/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Tomate bio
et vinaigrette aux herbes
 et dés de cantal aop

 Daube de boeuf lr à la
provençale
Samoussa de légumes
Duo de courgettes jaune et verte
Pommes de terre vapeur

Coupelle de purée de pommes

Viennoiserie
Lait demi écrémé

MARDI

*** Menu végétarien ***

Carotte râpée vinaigrette à la
moutarde

Pané à l'emmental
Blé
Chou fleur

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Gâteau fourré à la fraise
Fruit

MERCREDI

 HOKI pmd SAUCE AUX
AGRUMES

Riz BIO, pois chiches, épinard
BIO, graines de courge

 Epinards branches bio à la
béchamel

 Riz bio

Fromage blanc aromatisé

Pastèque

Briochette aux pépites de chocolat
Briquette de jus de pomme

JEUDI

*** Les pas pareille ***

 Filet de dinde lr façon jambon
et ketchup

Croque'tofu fromage BIO
Pommes de terre quartier avec
peau

 Saint Nectaire aop

Assiette de fruits d'été (Melon
jaune - Melon Charentais)

Brownie
Yaourt nature

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Sauce ratatouille bio et pois
cassés

 Pâtes bio

Duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Tarte au flan dcg

Quatre quart
Fruit

* : 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



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Montigny Les Cormeilles
Menus du 17/06/2024 au 21/06/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de dinde lr au curry
Boulettes de soja sauce tomate

 Lentilles mijotées bio
Carottes

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

 Fruit bio

Brownie
Compote de pommes et fraises
allégée en sucre

MARDI

Mâche et betteraves
et vinaigrette moutarde
 et dés de cantal aop

 Sauté de boeuf lr façon
stroganoff (paprika doux, tomate,
champignons)
Nugget's à l'emmental
Petits pois mijotés

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

Gâteau fourré à la fraise
Fruit

MERCREDI

Salade de tomates
et vinaigrette au basilic

 Poulet lr sauce façon grand
mère

 *Coquillettes semi complètes bio*
courgettes façon caponata et
câpres

 Coquilllette bio semi-complet
et emmental râpé

Crème dessert à la vanille

Cookies
Fruit

JEUDI

 Hoki pmd sauce tomate
Chili sin carne

 Riz bio

 Yaourt bio brassé framboise,
abricot

Pastèque

Etoile fourrée à la framboise
Compote de pommes et poires
allégée en sucre

VENDREDI

*** **Menu Végétarien**
*** **Amuse-bouche : Graine de
courges** ***

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio
Dés de mimolette

Nuggets de blé
Haricots verts

 Fruit bio

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



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Montigny Les Cormeilles
Menus du 24/06/2024 au 28/06/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Merlu pmd sauce échalote
Sauce aux trois fromages
(mozzarella, bleu, fromage italien)

 Pâtes bio

 Petit suisse nature bio

 Fruit bio

Pailloline
Compote de pommes allégée en
sucre

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Concombre en rondelles
vinaigrette moutarde à l'ancienne

 Tajine de pois chiches et
boulgour bio

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Pain au lait
Fruit

MERCREDI

Effiloché de canard en parmentier
Parmentier de lentille corail BIO

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

 Pont l'évêque aop

 Fruit bio

Viennoiserie
Briquette de lait nature

JEUDI

Salade de penne au thon et pesto
rouge

 et dés de cantal aop

 Gardiane de boeuf Ir
Omelette BIO

Jardinière de légumes (carotte,
p.pois, h.vert, navet)

Melon jaune

Gaufre nappée au chocolat
Yaourt aromatisé

VENDREDI

*** C'est la fête : bientôt les
vacances ***

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

 et édam bio

 Colin d'Alaska pmd pané au riz
soufflé
et ketchup

Finger soja et blé aux trois graines
Pommes de terre quartier avec
peau

Cake au chocolat (farine LCL)

Gâteau fourré au chocolat
Fruit

* : 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