

NOM \_\_\_\_\_  
PRENOM \_\_\_\_\_  
DATE \_\_\_\_\_

# Montigny Les Cormeilles

Du 29 avril au 05 mai 2024

Lundi  
29 avr.

**Portage dejeuner 1**  
Concombre, ciboulette  
Saucisse chipolatas\*  
Pommes de terre à l'emmental  
Saint Paulin  
Crème dessert au café

**Portage dejeuner 2**  
Crêpe à l'emmental  
Filet de limande PMD sauce aurore  
Courgettes braisées  
Yaourt nature brassé  
Fruit

Mardi  
30 avr.

**Portage dejeuner 1**  
Carottes râpées  
Poulet LR sauce au thym  
Petits pois mijotés  
Fromage frais Carré demi sel  
Gâteau de semoule

**Portage dejeuner 2**  
Soupe à la tomate  
Chili sin carne (haché végétal)  
Riz  
Tomme blanche  
Fruit

\*\*\* Fête du travail \*\*\*

Mercredi  
01 mai

**Portage dejeuner 1**  
Salade de betteraves bio et vinaigrette  
moutarde  
Daube de boeuf LR à la provençale  
Haricots plats au thym  
Fourme d'ambert AOP  
Tarte tropezienne

**Portage dejeuner 2**  
Soupe crecy (carottes et pommes de terre)  
Omelette nature  
Pommes de terre vapeur  
Yaourt aux fruits  
Fruit bio

Jeudi  
02 mai

**Portage dejeuner 1**  
Tomate au basilic  
Paupiette de veau sauce grand mère  
Macaroni BIO  
Pointe de Brie  
Compote de pommes allégée en sucre

**Portage dejeuner 2**  
Tarte au fromage  
Colin d'Alaska PMD sauce estragon  
Fenouil à la béchamel  
Cantal AOP  
Crème dessert grand marnier

Vendredi  
03 mai

**Portage dejeuner 1**  
Samoussa de légumes  
Merlu PMD sauce citron  
Gratin de brocolis BIO  
Yaourt BIO nature  
Fruit BIO

**Portage dejeuner 2**  
Velouté de courgettes  
Fricassée de porc lr aux pruneaux aigre douce  
Pdt et oignons grelots ic  
Carré  
Abricot au sirop

Samedi  
04 mai

**Portage dejeuner 1**  
Poireaux sauce ravigote  
Quenelle nature sauce tomate  
Riz BIO pilaf  
Saint Nectaire AOP  
Forêt noire

**Portage dejeuner 2**  
Salade de penne au thon et pesto rouge  
Sauté de boeuf LR IGP façon bordelaise  
Carottes BIO  
Fromage blanc BIO  
Forêt noire

Dimanche  
05 mai

**Portage dejeuner 1**

**Portage dejeuner 2**

sOgeres

un  
Sourire  
dans ma  
cuisine

par sOgeres

NOM \_\_\_\_\_  
PRENOM \_\_\_\_\_  
DATE \_\_\_\_\_

# Montigny Les Cormeilles

Du 06 mai au 12 mai 2024

Lundi  
06 mai

**Portage déjeuner 1**  
Coeur de palmier  
Sauté de porc\* lr, lardons et sauce tomate  
Pommes de terres quartier avec peau  
Fromage frais cantadou ail et fines herbes  
Fruit bio

**Portage déjeuner 2**  
Pizza tomate et fromage  
Emincé de saumon sauce crème  
Fondue de poireaux  
Saint Nectaire AOP  
Mousse au chocolat noir

Mardi  
07 mai

**Portage déjeuner 1**  
Salade de pois chiche vinaigrette à la moutarde  
Poulet LR sauce paprika persil  
Haricots beurre  
Yaourt aromatisé  
Fruit

**Portage déjeuner 2**  
Carotte céleri et maïs  
Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien)  
Tortis tricolores BIO  
Gouda  
Crème dessert au caramel

\*\*\* Victoire 1945 \*\*\*

Mercredi  
08 mai

**Portage déjeuner 1**  
Radis  
Sauté de veau LR au romarin  
Carottes BIO  
Pont l'Evêque AOP  
Gâteau basque DCG

**Portage déjeuner 2**  
Velouté de courgettes  
Merguez  
Flageolets  
Fromage frais Petit Moulé  
Fruit

\*\*\* Ascension \*\*\*

Jeudi  
09 mai

**Portage déjeuner 1**  
Concombre fromage frais ail et fines herbes  
Parmentier de lentilles vertes  
  
Yaourt à la pulpe de fruits  
Tarte au citron meringuée

**Portage déjeuner 2**  
Salade de riz BIO composée  
Rôti de boeuf LR au jus  
Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte)  
Camembert BIO  
Fruit bio

Vendredi  
10 mai

**Portage déjeuner 1**  
Crêpe au jambon\*  
Meunière colin d'Alaska PMD  
Epinards branches BIO à la béchamel  
Cantal AOP  
Fruit

**Portage déjeuner 2**  
Soupe Choisy (Poireaux, salade, pdt)  
Sauté de dinde LR sauce aux olives  
Torsades  
Bûche de chèvre  
Crème caramel aux oeufs

Samedi  
11 mai

**Portage déjeuner 1**  
Champignons à la grecque  
Courgettes farcies (volaille)  
Riz  
Yaourt BIO nature  
Choux à la crème vanillée DCG

**Portage déjeuner 2**  
Salade de pâtes échalotes poivrons  
Hoki PMD sauce bretonne  
Chou fleur BIO en persillade  
Munster AOP  
Choux à la crème vanillée DCG

Dimanche  
12 mai

**Portage déjeuner 1**

**Portage déjeuner 2**

sOgeres

un  
Sourire  
dans ma  
cuisine

par sOgeres

NOM \_\_\_\_\_  
PRENOM \_\_\_\_\_  
DATE \_\_\_\_\_

# Montigny Les Cormeilles

Du 13 mai au 19 mai 2024

Lundi  
13 mai

**Portage déjeuner 1**  
Céleri BIO rémoulade  
Sauté de veau lr marengo (tomate et champignons)  
Macaroni au gratin  
Munster AOP  
Mousse au citron

**Portage déjeuner 2**  
Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde  
Tarte à la provençale  
Haricots vert BIO à l'ail  
Fournols  
Cocktail de fruits

Mardi  
14 mai

**Portage déjeuner 1**  
Croisillon dubarry  
Merlu PMD sauce citron persillée  
Courgettes BIO  
Fromage blanc aromatisé  
Fruit bio

**Portage déjeuner 2**  
Soupe crecy (carottes et pommes de terre)  
Sauté de porc\* lr sauce fermière (bouillon de volaille, petits pois, carotte)  
Haricots blancs sauce au thym  
Cheddar  
Crème dessert BIO chocolat

\*\*\* Balade en Grèce \*\*\*

Mercredi  
15 mai

**Portage déjeuner 1**  
Salade de pâtes à la grecque (tomate,poivron,brebis,olive)  
Moussaka  
  
Yaourt à la grecque  
Cake à la fleur d'oranger CPNE

**Portage déjeuner 2**  
Terrine de légumes  
Paupiette de saumon sauce façon parmentière  
Pommes de terre safrané  
Petit fromage blanc aux fruits  
Fruit bio

Jeudi  
16 mai

**Portage déjeuner 1**  
Salade Caesar (Salade/croûtons/oeuf)  
Chili sin carne  
  
Fromage frais Saint môret  
Fruit bio

**Portage déjeuner 2**  
Taboulé aux raisins secs, semoule BIO  
Jambon blanc LR sauce madère  
Petits pois mijotés  
Pont l'Evêque AOP  
Crème dessert praliné

Vendredi  
17 mai

**Portage déjeuner 1**  
Concombres en rondelles BIO  
Boulettes de mouton sauce catalane  
Tomates BIO provençales  
Emmental  
Compote de pommes et ananas allégée en sucre

**Portage déjeuner 2**  
Salade de lentilles BIO  
Hoki PMD sauce armoricaine  
Penne rigate  
Fourme d'ambert AOP  
Fruit

Samedi  
18 mai

**Portage déjeuner 1**  
Radis  
Filet de limande PMD sauce aurore  
Riz aux champignons  
Comté AOC  
Tarte tatin

**Portage déjeuner 2**  
Œuf dur BIO  
Rôti de boeuf LR au jus  
Carottes BIO  
Yaourt aux fruits  
Tarte tatin

Dimanche  
19 mai

**Portage déjeuner 1**

**Portage déjeuner 2**

sOgeres

un  
sourire  
dans ma  
cuisine

par sOgeres

NOM \_\_\_\_\_  
PRENOM \_\_\_\_\_  
DATE \_\_\_\_\_

# Montigny Les Cormeilles

Du 20 mai au 26 mai 2024

\*\*\* Lundi de Pentecôte \*\*\*

Lundi  
20 mai

**Portage dejeuner 1**  
Asperges  
Meunière colin d'Alaska PMD  
Aubergines grillées sauce tomate  
Pont l'Evêque AOP  
Paris Brest

**Portage dejeuner 2**  
Soupe crecy (carottes et pommes de terre)  
Sauté de veau LR sauce niçoise  
Flageolets au thym  
Emmental  
Fruit bio

Mardi  
21 mai

**Portage dejeuner 1**  
Concombre, ciboulette  
Dahl de lentilles corail et riz  
  
Saint Nectaire AOP  
Mousse aux marrons

**Portage dejeuner 2**  
Salade de pâtes échalotes poivrons  
Merlu PMD sauce basilic  
Trio de légumes BIO en gratin  
Yaourt à la pulpe de fruits  
Pêches au sirop

Mercredi  
22 mai

**Portage dejeuner 1**  
Coeur de palmier et betterave  
Poulet LR sauce au thym  
Pommes de terre vapeur  
Fromage frais Fraidou  
Fruit bio

**Portage dejeuner 2**  
Velouté de courgettes  
Omelette nature  
Ratatouille à la niçoise  
Carré  
Riz au lait

Jeudi  
23 mai

**Portage dejeuner 1**  
Salade verte BIO et croûtons  
Bolognaise de boeuf CHAR  
Fusilli BIO  
Pointe de Brie  
Fromage blanc nature

**Portage dejeuner 2**  
Pâté de campagne\* et cornichon  
Hoki PMD sauce à l'oseille  
Haricots beurre  
Yaourt BIO nature  
Fruit

Vendredi  
24 mai

**Portage dejeuner 1**  
Carottes râpées bio vinaigrette au basilic  
Céleri'mentier de poisson PMD  
  
Camembert  
Gâteau au caramel, farine LCL

**Portage dejeuner 2**  
Champignons au fromage blanc  
Roti de dinde LR sauce curry  
Riz cuisiné pilaf  
Munster AOP  
Fruit

Samedi  
25 mai

**Portage dejeuner 1**  
Tomates mozzarella  
Sauté de boeuf lr igp sauce poivrade (oignon,  
carotte, vinaigre, herbes)  
Poêlée méridionale  
Yaourt BIO nature  
Tiramisu

**Portage dejeuner 2**  
Macédoine mayonnaise  
Lasagne saumon  
  
Livarot AOP  
Tiramisu

Dimanche  
26 mai

**Portage dejeuner 1**

**Portage dejeuner 2**

sOgeres

un  
sourire  
dans ma  
cuisine

par sOgeres

NOM \_\_\_\_\_  
PRENOM \_\_\_\_\_  
DATE \_\_\_\_\_

# Montigny Les Cormeilles

Du 27 mai au 02 juin 2024

Lundi  
27 mai

**Portage déjeuner 1**  
Salade de betteraves bio et vinaigrette  
moutarde  
Sauté de boeuf LR IGP aux olives  
Pdt et oignons grelots ic  
Cantal AOP  
Fruit

**Portage déjeuner 2**  
Samoussa au poulet  
Colin d'Alaska PMD sauce à l'oseille  
Haricots plats d'Espagne  
Fromage frais petit moulé ail et fines herbes  
Crème dessert au caramel

Mardi  
28 mai

**Portage déjeuner 1**  
Concombre en rondelles  
Poulet LR sauce au citron  
Gratin de chou fleur  
Yaourt nature brassé  
Tarte au chocolat

**Portage déjeuner 2**  
Soupe à la normande (h blanc, oignon, poireau,  
pdt, crème)  
Couscous de légumes BIO  
  
Comté AOC  
Fruit

Mercredi  
29 mai

**Portage déjeuner 1**  
Tomate au basilic  
Hoki PMD sauce Aurore  
Courgettes BIO  
Pointe de Brie BIO  
Compote de pommes et fraises allégée en sucre

**Portage déjeuner 2**  
Tarte aux poireaux  
Sauté de dinde lr sauce basquaise (tomate, oignon,  
laurier, thym)  
Lentilles mijotées BIO  
Gouda  
Fruit bio

Judi  
30 mai

**Portage déjeuner 1**  
Œuf dur BIO  
Sauce ratatouille BIO et pois cassés  
Macaroni BIO  
Fourme d'ambert AOP  
Fruit

**Portage déjeuner 2**  
Salade verte BIO et croûtons  
Paupiette de veau sauce bourguignonne  
Purée crécy bio (carottes et pommes de terre)  
Fromage frais à la vanille  
Cocktail de fruits

Vendredi  
31 mai

**Portage déjeuner 1**  
Radis  
Rôti de porc\* LR froid  
Salade de haricots verts  
Montcadi crôte noire  
Flan pâtissier

**Portage déjeuner 2**  
Soupe dubarry (chou fleur et pommes de terre)  
Merlu sauce aux crevettes  
Riz BIO safrané  
Carré  
Fruit

Samedi  
01 juin

**Portage déjeuner 1**  
Taboulé aux raisins secs, semoule BIO  
Filet de saumon sauce oseille  
Duo de courgettes jaune et verte  
Yaourt nature  
Tarte aux cerises

**Portage déjeuner 2**  
Céleri BIO rémoulade  
Sauté de boeuf LR IGP sauce cornichon  
Pommes de terres quartier avec peau  
Saint Nectaire AOP  
Tarte aux cerises

Dimanche  
02 juin

**Portage déjeuner 1**

**Portage déjeuner 2**

sOgeres

un  
Sourire  
dans ma  
cuisine

par sOgeres