

Montigny Les Cormeilles  
Menus du 01/07/2024 au 05/07/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde

 Nuggets de poisson pmd  
*Nuggets de blé*  
Pommes de terre vapeur  
Courgettes

 Yaourt bio nature

-----  
Madeleine  
Fruit

## MARDI

Sauté de porc\* LR, lardons et  
sauce tomate  
*Omelette BIO*  
Epinards branches à la crème  
Blé

 Gouda bio

Assiette de fruits frais

-----  
Brownie  
Yaourt aromatisé

## MERCREDI

  Sauté de boeuf lr igp aux  
olives  
*VG. FUSILLI AGB*  
*BQ, CREME, L. CORAIL, CURRY*  
*BQ, MAIS BQ*  
 Fusilli bio  
et emmental râpé

Fromage frais Petit louis

 Fruit bio

-----  
Pain au lait  
Briquette de jus de pomme

## JEUDI

 Filet de dinde lr façon jambon  
*Croque'tofu fromage BIO*

 Haricots verts bio

Yaourt nature

 Gâteau de maïs cpne (farine de  
blé locale)

-----  
Gâteau fourré à la fraise  
Fruit

## VENDREDI

\*\*\* **Menu végétarien** \*\*\*

Beignet stick mozzarella  
et ketchup  
Pommes de terre quartier avec  
peau

Petit fromage blanc aux fruits

Melon vert

-----  
Pailloline  
Coupelle de purée de pommes et  
poire

\* : 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



Cuisiné par nos  
équipes



Indication  
Géographique  
Protégée



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Montigny Les Cormeilles  
Menus du 08/07/2024 au 12/07/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Cordon bleu de volaille  
Croque'tofu fromage BIO

 Ratatouille bio

 Pâtes bio  
et emmental râpé

 Pont l'évêque aop

Fruit frais

Quatre quart  
Coupelle de purée de pomme  
abricot

## MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\* Menu  
végétarien \*\*\*

Salade de tomates  
vinaigrette au miel

Couscous de légumes, fèves et  
semoule

Crème dessert au chocolat

Briochette aux pépites de chocolat  
Fruit

## MERCREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Poulet lr sauce basquaise  
(tomate, oignon, laurier, thym)

 Chili sin carne bio et riz bio

 Riz bio

Fromage blanc nature

Fruit frais

Viennoiserie  
Briquette de lait nature

## JEUDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Salade verte bio  
 et dés de cantal aop  
et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf lr igp sauce  
au thym

Samoussa de légumes  
Haricots verts

Crêpe nature sucrée

Palet breton pur beurre  
Fruit

## VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Carottes râpées bio vinaigrette  
à la moutarde

 Brandade de poisson pmd  
(pdt bio fraîche LCL)

 Parmentier PDT fraîche bio  
(lentilles corails)  
et emmental râpé  
Salade iceberg  
et vinaigrette moutarde

Batonnet freeze

Pain au lait  
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



Indication  
Géographique  
Protégée



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Montigny Les Cormeilles  
Menus du 15/07/2024 au 19/07/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Salade de tomates  
vinaigrette au pesto rouge

Daube de boeuf lr à la  
provençale

Sauce aux trois fromages  
(mozzarella, bleu, fromage italien)  
Pommes de terre vapeur

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

Gâteau fourré au chocolat  
Fruit

## MARDI

Merlu pmd sauce mafé  
cacahuète

Pâtes bio, brocolis bio cheddar  
et mozzarella

Fusilli bio  
et emmental râpé

Brocolis bio

Cantal aop

Fruit frais

Etoile fourrée à la framboise  
Yaourt nature

## MERCREDI

\*\*\* Vacances \*\*\* Menu  
végétarien \*\*\*

Tranche de pastèque

Omelette bio  
et emmental râpé  
Purée de courgettes et pdt à huile  
d'olives

Batonnet freeze

Brownie  
Fruit

## JEUDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Rôti de dinde lr au jus  
Samoussa de légumes

Lentilles lcl mijotées  
Carottes

Coulommiers

Fruit bio

Madeleine  
Petit fromage blanc aux fruits

## VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Concombre en cubes  
et vinaigrette moutarde  
et dés de cantal aop

Filet de colin d'Alaska pmd  
pané frais  
Nuggets de blé  
et quartier de citron

Epinards branches en béchamel

Gâteau bio vendéen (farine  
locale)

Viennoiserie  
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



Produit local

Montigny Les Cormeilles  
Menus du 22/07/2024 au 26/07/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\* Menu  
végétarien \*\*\*

Salade iceberg  
et vinaigrette moutarde

 Sauce ratatouille bio et pois  
cassés

 Pennes bio  
et emmental râpé

 Yaourt bio brassé framboise,  
abricot

-----  
Madeleine  
Fruit

## MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Merguez  
*Tajine de légumes, pois chiches,  
patate douce, semoule, amande*  
Semoule

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio

-----  
Viennoiserie  
Briquette de lait nature

## MERCREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Pizza au fromage  
Duo de mozzarella et cheddar  
râpés

 Merlu pmd sauce crème  
*Croque'tofu fromage BIO*  
Carottes

Fruit frais

-----  
Cookies  
Coupelle de purée de pommes et  
poire

## JEUDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

CONCOMBRE CUBE AGB  
LCL,MAIS AGB  
et vinaigrette à la ciboulette

 Rôti de veau lr au romarin  
 Riz bio *Korma bio patate douce  
bio et edamame*

 Riz bio  
et emmental râpé

Batonnet freeze

-----  
Palet breton pur beurre  
Fruit

## VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Sauté de dinde lr sauce aux  
olives

*Beignet stick mozzarella*  
Blé

Haricots verts

Fromage frais Fraidou

Melon jaune

-----  
Brownie  
Yaourt aromatisé

\* : 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 29/07/2024 au 02/08/2024

**MENU**  
de la semaine

LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Salade de tomates  
et vinaigrette moutarde

 Poulet lr rôti au jus  
*Nugget's à l'emmental*  
Pommes de terre quartier avec  
peau

Crème dessert saveur vanille

Etoile fourrée à la framboise  
Fruit

MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Sauté de boeuf lr igp sauce  
barbecue

 *Boulgour bio Korma brunoise  
provençale et petits pois bio*

 Petits pois mijotés bio

Petit fromage blanc aux fruits

Fruit frais

Gâteau fourré au chocolat  
Coupelle de purée de pommes et  
fraises

MERCREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Œuf dur bio  
et dosette de mayonnaise

Emincé de saumon sauce aurore

 *Coquillettes semi complètes bio  
courgettes façon caponata et  
câpres*

 Coquillotte bio semi-complet  
et mozzarella

Fruit frais

Pain au lait  
Briquette de jus de pomme

JEUDI

\*\*\* Vacances \*\*\* Menu  
végétarien \*\*\*

Taboulé

 Fondant bio au fromage de  
brebis  
Jardinière de légumes (carotte,  
p.pois, h.vert, navet)

Pastèque

Pailloline  
Yaourt nature

VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Carottes râpées fraîches  
vinaigrette balsamique

 Sauté de dinde lr au caramel  
*Brocolimentier au haché végétal  
(purée brocolis pdt)*

 Purée de brocolis et pommes  
de terre cpne  
et emmental râpé

Batonnet freeze

Viennoiserie  
Fruit

\* : 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



Cuisiné par nos  
équipes



Indication  
Géographique  
Protégée



Issu de l'agriculture  
biologique