

Montigny Les Cormeilles
Menus du 02/09/2024 au 06/09/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Chili sin carne (haricot rouge, haché végétal, pulpe de tomate, oignon, aromates)

 Riz de Camargue igp

 Camembert bio

 Coupelle de purée de pommes bio


Etoile fourrée à la framboise
Fruit

MARDI

 Tomate bio

Vinaigrette à la moutarde

Boulettes de boeuf sauce milanaise (tomate, oignon, herbes aromatiques)

Omelette nature OPA

Chou fleur cuisiné

 Fromage blanc bio


Pain au lait
Fruit

MERCREDI

Fricassé de poulet aux herbes de provenance

Lentille et quinoa sauce provençale

Lentilles cuisinées

 Yaourt bio brassé à la fraise

 Fruit bio


Palet breton pur beurre
Coupelle de purée de pommes et ananas

JEUDI

** C'est la rentrée **

 Pastèque bio

Blanquette de veau

Lasagne végétale

Farfalles

 Crème dessert bio chocolat
Barre chocolat Kinder country

 Jus d'orange bio


Gâteau fourré au chocolat
Fruit

VENDREDI

Saumon sauce beurre et citron

Ravioli aux légumes

Boulgour

 Edam bio

 Fruit bio


Quatre quart
Yaourt nature

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Indication
Géographique
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique

Montigny Les Cormeilles
Menus du 09/09/2024 au 13/09/2024

MENU
de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Colombo de volaille
*Chili sin carne (haricot rouge,
haché végétal, pulpe de tomate,
oignon, aromates)*
 Riz de Camargue igp
—
 Fromage frais Chanteneige bio
—
 Fruit bio

—
Madeleine
Yaourt nature

Sauté de boeuf sauce piperade
(tomate, poivron, herbes de
provence)
*Tartiflette végétarienne aux
champignons*
Petits pois sauce tomate
—
 Yaourt bio aromatisé framboise
—
 Fruit bio

—
Gâteau fourré à la fraise
Coupelle de purée de pomme
coing

Boulettes de dinde et veau
all'arrabiata (tomate, oignon,
huile d'olive)
Ravioli au fromage
Fusilli
—
 Gouda bio
—
 Coupelle de purée de pomme
et poire bio

—
Viennoiserie
Fruit

*** Menu Végétarien ***

 Omelette nature opa
Haricots vert cuisinés
—
 Carré bio
—
 Fruit bio

—
Biscuits palmiers
Fromage blanc nature

 Carotte râpée bio
Vinaigrette à la moutarde
—
 Colin d'Alaska pmd meunière
Dahl de lentilles vertes
Boulgour
—
 Fromage blanc bio

—
Gaufre nappée 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



Œuf de poule élevée
en plein air



Indication
Géographique
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Montigny Les Cormeilles
Menus du 16/09/2024 au 20/09/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Aiguillette de poulet à la crème et
aux champignons
Lasagne végétale
Petits pois sauce tomate

 Pointe de Brie bio

 Fruit bio

Gâteau fourré à l'abricot
Yaourt aromatisé

MARDI

  Concombres rondelles bio lcl
 Vinaigrette bio moutarde à
l'ancienne

 Hoki pmd sauce basilic

 Blé bio sauce légumes bio pois
cassés

 Blé bio

 Ratatouille bio

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Cookies
Fruit

MERCREDI

*** Menu végétarien ***

Pané moelleux gouda
 Purée de courgette et
pommes de terre bio

 Pont l'évêque aop

Pastèque

Briochette aux pépites de chocolat
Briquette de jus de pomme

JEUDI

Salade de tomates

 Vinaigrette moutarde bio
 dés de Saint Nectaire aoc

 Gardiane de boeuf lr
Croque'tofu fromage BIO
Carottes

 Cake à la cannelle farine lcl

Gaufrettes au chocolat
Fruit

VENDREDI

 Filet de dinde lr façon jambon
Crêpe au fromage
Pommes de terre vapeur
Epinards branches en béchamel

Fromage frais Tartare nature

Assiette de fruits frais

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


Appellation
d'Origine Contrôlée


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Produit local

Montigny Les Cormeilles

Menus du 23/09/2024 au 27/09/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

  Sauté de boeuf Ir igp aux olives
Korma, riz BIO, brunoise provençale, petits pois BIO
 Riz bio

Fromage frais Petit Moulé

Fruit

Pailloline
Coupelle de purée de pomme abricot

MARDI

 Salade de pomme de terre bio LCL, vinaigrette au basilic  et dés de cantal aop

 Merlu pmd sauce citron persillée

 *Galette emmental*
Haricots verts

Fruit

Pain au lait
Jus d'ananas

MERCREDI

 Carotte râpée bio lcl vinaigrette moutarde à l'ancienne et miel huile bio

Francfort de volaille
Saucisse végétale soja et blé

 Coquillettes bio semi-complet et emmental râpé

Crème dessert saveur vanille

Brownie
Fruit

JEUDI

*** Amuse-bouche : figue ***

 Rôti de dinde Ir sauce provençale
Beignet stick mozzarella

 Purée de pommes de terre bio

Carré

Fruit

Viennoiserie
Lait demi écrémé

VENDREDI

*** Menu végétarien***

Salade iceberg
 dés de Saint Nectaire aoc et vinaigrette moutarde

Boulettes de soja sauce tomate

 Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte)

 Beignet parfum chocolat noisette dcg

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



Montigny Les Cormeilles
Menus du 30/09/2024 au 04/10/2024

MENU
de la semaine

LUNDI

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

 Sauté de porc* Ir sauce forestière (champignons)
Croque'tofu fromage BIO
Pommes de terre quartier avec peau

Yaourt nature
et dosette de sucre blanc
Confiture
Miel

Quatre quart
Fruit

MARDI

 Poulet Ir sauce au curry
 *Quenelle bio sauce tomate*

 Riz bio

 Pont l'évêque aop

Fruit

Briochette aux pépites de chocolat
Jus multifruit

MERCREDI

Pizza au fromage
Duo de mozzarella et cheddar râpés

 Boeuf mode Ir
Pané moelleux au gouda
Petits pois et carottes

 Fruit bio

Gâteau fourré à la fraise
Yaourt nature

JEUDI

*** **Menu végétarien** ***

Salade de tomates
vinaigrette à la provençale

 Omelette bio
Courgettes
Blé

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Madeleine
Fruit

VENDREDI

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio
 et dés de cantal aop

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais
Crêpe au fromage
Gratin de chou fleur

Fruit

Biscuits palmiers
Coupelle de purée de pommes

* : 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 07/10/2024 au 11/10/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Dés de saumon pmd sauce citron
 Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette)
 Pommes de terre bio
Yaourt aromatisé
Fruit

Viennoiserie
Lait demi écrémé

MARDI

Salade de tomates et vinaigrette moutarde
 et dés de cantal aop
Sauté de boeuf lr igp sauce barbecue
  Boulette sarrasin, lentille, légumes sauce tomate
Haricots beurre
Barre bretonne à partager
Confiture

Gâteau fourré au chocolat
Fruit

MERCREDI

 Œuf dur bio et sauce cocktail
Nuggets de poisson pmd
 Pâtes bio sauce au légume soja (carotte, tomate, haché végétal)
 Macaroni bio semi complet et emmental râpé
Fruit

Pailloline
Petit fromage frais nature

JEUDI

*** Menu Végétarien ***
Boulettes de soja sauce tomate
 Boulgour bio
Saint Nectaire aop
Fruit

Etoile fourrée à la framboise
Coupelle de purée de pommes et fraises

VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette au basilic
Rôti de dinde lr sauce caramel
Beignet stick mozzarella
Purée d'épinards et pommes de terre
Dessert lacté gélifié saveur chocolat

Brownie
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 14/10/2024 au 18/10/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Semaine des saveurs : les épices ***

 Sauté de dinde lr sauce végétale pomme curry crémée
 Riz bio *Korma bio patate douce bio et edamame*

 Riz bio

Camembert

Fruit

Quatre quart
Yaourt nature

MARDI

*** Semaine des saveurs : les épices - Menu Végétarien ***

Salade de tomates
 dés de Saint Nectaire aoc
 Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne

 Penne bio semi completes pois chiche epinards tandoori et emmental râpé

Coupelle de purée de pommes et fraises

Gâteau fourré à l'abricot
Fruit

MERCREDI

*** Semaine des saveurs : les épices ***

 Salade verte bio vinaigrette d'agrumes à la cannelle

 Poulet lr rôti au jus
Omelette BIO
 PDT AGB EN PUREE MUSCADE
 et emmental râpé bio

Ile flottante et sa crème anglaise

Pain au lait
Fruit

JEUDI

*** Semaine des saveurs : les épices ***

  Sauté de boeuf lr igp sauce au paprika et persil
Croque'tofu fromage BIO
 Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)

Fromage blanc aromatisé

Fruit

Cookies
Coupelle de purée de pommes et poire

VENDREDI

*** Semaine des saveurs : les épices ***

Concombre en rondelles sauce fromage blanc menthe et épices kebab
 et dés de cantal aop

 Colin d'Alaska pmd sauce béchamel aux épices douces
Pané moelleux gouda
 Carottes

Cake au chocolat et épice (farine et lait locaux)

Gaufrettes 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 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 21/10/2024 au 25/10/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Carotte râpée vinaigrette à la moutarde

 Hoki pmd sauce armoricaine
Beignet stick mozza
Pommes de terre vapeur

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

Gâteau fourré à la fraise
Fruit

MARDI

*** Vacances ***

 Sauté de veau lr sauce aux hortillons (poireaux, oseille, céleri, crème fraîche, oignon)

Tarte aux légumes (courgette, oignon, poivron)

 Légumes façon maillot bio (petits pois, carotte, haricot vert)

 Riz bio

Petit fromage blanc aux fruits

Fruit

Madeleine
Coupelle de purée de pommes et poire

MERCREDI

*** Vacances ***

Salade iceberg
vinaigrette au vinaigre de cidre

 Macaroni bio au bœuf égréné bio et fromage

 Pâtes bio, légumes bio et pois cassés

Duo de mozzarella et cheddar râpés

Liégeois chocolat

Gaufre nappée au chocolat
Fruit

JEUDI

*** Vacances - Menu végétarien ***

Pané moelleux gouda
Lentilles mijotées

 Pont l'évêque aop

Fruit

Viennoiserie
Briquette de lait nature

VENDREDI

*** Vacances ***

Céleri rémoulade

 Filet de dinde lr façon jambon
Omelette BIO

 Purée de courge butternut et pommes de terre bio et emmental râpé

Cake à la noix de coco (farine locale)

Brownie
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

Montigny Les Cormeilles
Menus du 28/10/2024 au 01/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

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

 Sauté de dinde lr au curry
Boulettes de soja sauce tomate

 Riz bio
 Epinards branche bio à la
crème

Crème dessert au chocolat

=====
Cookies
Fruit

MARDI

*** Vacances - Menu végétarien ***

Pizza mozzarella et emmental
Salade verte
et vinaigrette moutarde

 Yaourt bio aromatisé vanille

Fruit

=====
Viennoiserie
Briquette de lait nature

MERCREDI

*** Vacances ***

 Colin d'Alaska pmd sauce bercy
(persil, échalote)

 Couscous de légumes bio
(fèves et semoule)

 Semoule bio

 Saint Nectaire aop

Fruit

=====
Etoile fourrée à la framboise
Petit fromage frais nature

JEUDI

*** Vacances ***

Salade iceberg
 et dés de cantal aop
vinaigrette noire (olive)

 Sauté de boeuf lr façon
stroganoff (paprika doux, tomate,
champignons)
Omelette BIO

 Crumble de carottes bio et
potiron

Crêpe nature sucrée

=====
Pain au lait
Fruit

VENDREDI

sOgeres

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



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable