

Montigny Les Cormeilles
Menus du 30/12/2024 au 03/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Sauté de dinde lr sauce
cheese'mental

 Pâtes bio potiron, carotte bio et
mozzarella

 Penne bio semi-complet
et emmental râpé

Fruit

Brownie

Coupelle de purée de pomme
coing

MARDI

*** Vacances ***

Chou rouge vinaigrette au cidre

  Sauté de boeuf lr igp sauce
barbecue

Croque'tofu fromage BIO
Pommes de terre quartier avec
peau

Crème dessert saveur vanille

Viennoiserie

Fruit

MERCREDI

JEUDI

*** Vacances - Menu végétarien

Mâche et betteraves
et vinaigrette moutarde

 Omelette bio

 Boulgour bio

 Légumes couscous bio

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

Madeleine

Fruit

VENDREDI

*** Vacances ***

Soupe de potiron et pommes de
terre
et emmental râpé

 Colin d'Alaska pmd sauce à
l'oseille

Pané à l'emmental

 Poêlée de légumes bio
(courgettes, carottes et pommes
de terre)

Fruit

Briochette aux pépites de chocolat

Briquette de jus multifruits

* : 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 06/01/2025 au 10/01/2025

MENU
de la semaine

LUNDI

*** Menu végétarien ***

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

 Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette)
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Etoile fourrée abricot
Fruit

MARDI

 Sauté de dinde lr façon fermière

Boulettes de soja sauce tomate
Blé aux petits légumes

 Saint Nectaire aop

Fruit

Pain au lait
Lait demi écrémé

MERCREDI

 Hoki pmd sauce tomate
 *Quenelle bio sauce tomate*
Epinards branches en béchamel

 Riz bio

Yaourt aromatisé

Fruit

Gâteau fourré au chocolat
Coupelle de purée de pommes

JEUDI

Pâté de mousse de canard
et cornichon
Terrine de légumes

Cordon bleu de volaille
Carmenier de lentilles corail BIO

 Purée Crécy bio (carottes et
pommes de terre)
et emmental râpé

Fruit

Brownie
Yaourt aromatisé

VENDREDI

*** Partage de la galette ***

Salade verte aux croûtons
et vinaigrette aux herbes
 et dés de cantal aop

  Sauté de boeuf lr igp
marengo
Croque'tofu fromage BIO
Haricots verts

Galette à la frangipane

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



Indication
Géographique
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Montigny Les Cormeilles
Menus du 13/01/2025 au 17/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Colin d'Alaska pmd sauce aurore (crème fraîche, tomate concentrée et fumet de poisson)

 Omelette bio fraîche

 Poêlée de légumes bio (courgettes, carottes et pommes de terre)

 Pont l'évêque aop

Fruit

=====
Cookies
Yaourt nature

MARDI

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde

 Sauté de veau lr sauce diabolotin

Beignet stick mozzarella

Boulgour

Chou fleur en béchamel

Crème dessert saveur chocolat

=====
Pailloline
Fruit

MERCREDI

Soupe mélange 3 légumes (carottes navets céleri, pommes de terre)

 Filet de dinde lr façon jambon sauce charcutière
Coquillettes AGB sauce tartiflette emmental et noisettes

 Coquillettes bio et emmental râpé

Fruit

=====
Palet breton pur beurre
Coupelle de purée de pomme abricot

JEUDI

*** Destination mystère ***

 Pâté chinois de bœuf char et maïs et purée de pommes de terre AGB

Pate chinois (égrené végétal) maïs (purée de pommes de terre AGB)

Salade iceberg

SAUCE FROMAGERE A L'ESTRAGON (ACCOMP.)

Fromage frais cantafrais

 Cake myrtille farine lcl

=====
Gâteau fourré à la fraise
Fruit

VENDREDI

*** Menu végétarien ***

Chili végétal, haricots rouges et riz (riz et haricots rouges AGB)

Yaourt aromatisé

Fruit

=====
Viennoiserie
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 20/01/2025 au 24/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

 Penne bio sauce pesto, fèves et cantal râpé

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Fruit

Gaufre nappée au chocolat
Lait demi écrémé

MARDI

Mâche et betteraves et vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne

 Sauté de dinde lr façon mafé
Croque'tofu fromage BIO

 Riz bio

Crème dessert saveur vanille

Pain au lait
Fruit

MERCREDI

Pizza au fromage
Duo de mozzarella et cheddar râpés

 Goulash de boeuf lr (paprika doux, tomate)

Pané moelleux au gouda
Petits pois mijotés

Fruit

Madeleine
Yaourt aromatisé

JEUDI

 Merlu pmd sauce aux épices douces

Omelette BIO
Blé façon pilaw

 Pont l'évêque aop

Fruit

Brownie
Coupelle de purée de pommes et ananas

VENDREDI

Salade verte aux pommes et oranges et vinaigrette moutarde

Sauté de porc* LR, lardons et sauce tomate

Beignet stick mozzarella
Gratin de chou fleur

 Cake au chocolat, farine lcl et sa crème anglaise

Etoile fourrée à la framboise
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 27/01/2025 au 31/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

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

Saucisse de volaille façon chipolatas

Saucisse végétale soja et blé
Pommes de terre en gratin

 Haricots verts bio

Dessert lacté gélifié saveur chocolat

Cookies
Fruit

MARDI

*** Animation Recettes
Végétales ***

Fusilli sauce lentilles verte tomate
graines de courges (fusilli AGB,
tomates AGB)
et emmental râpé

Fromage frais Saint môret

Fruit

Viennoiserie
Lait demi écrémé

MERCREDI

Taboulé

 et dés de cantal aop

 Poulet lr sauce chasseur

 Quenelle bio sauce tomate

 Carottes bio locales

Fruit

Pain au lait
Briquette de jus de pomme

JEUDI

Chou chinois
vinaigrette au cumin et coriandre

 Sauté de boeuf lr igp sauce
caramel

Omelette BIO

 Riz bio et petits légumes

 Yaourt bio nature
Confiture
et dosette de sucre blanc
Miel

Quatre quart
Fruit

VENDREDI

 Parmentier de saumon, pomme
de terre bio

Parmentier égréné végétal Purée
de pommes de terre AGB
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Saint Nectaire aop

Fruit

Gâteau fourré à la fraise
Fromage blanc 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



Indication
Géographique
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique

Montigny Les Cormeilles
Menus du 03/02/2025 au 07/02/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

  Sauté de boeuf lr igp sauce tomate et origan

Boulettes de soja sauce tomate
Boulgour aux petits légumes

 Pont l'évêque aop

Fruit

Gâteau fourré au chocolat
Yaourt aromatisé

MARDI

Radis roses
et beurre

 Merlu pmd sauce crème
Croque'tofu fromage BIO

 Riz bio

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

Quatre quart
Fruit

MERCREDI

Pizza au fromage
et emmental râpé

 Sauté de dinde lr sauce
moutarde à l'ancienne
Pané moelleux au gouda

 Carottes bio

Fruit

Cookies
Fromage blanc nature

JEUDI

Céleri rémoulade

Nuggets de poulet
Omelette BIO

 Purée de courge butternut bio
et pommes de terre

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Madeleine
Fruit

VENDREDI

*** **Vive les crêpes - Menu
végétarien** ***

Salade de mâche et betteraves
rouges

 et dés de cantal aop
et vinaigrette au miel

 Fondant bio au fromage de
brebis

 Haricots verts bio

Crêpe nature sucrée

 Pâte à tartiner bio CE

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 10/02/2025 au 14/02/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu végétarien ***

 Pommes de terres bio
fromagères (fromage à tartiflette)
Salade iceberg
et vinaigrette au miel et moutarde
à l'ancienne

Yaourt nature
Confiture
Miel
et dosette de sucre blanc

Coupelle de purée de pomme
abricot

Gâteau fourré à la fraise
Fruit

MARDI

 Sauté de porc* lr sauce
fermière (oignon, petits pois,
carotte)

Croque'tofu fromage BIO
Haricots blancs à la tomate

 Carottes bio

 Pont l'évêque aop

Fruit

Briochette aux pépites de chocolat
Jus d'ananas

MERCREDI

Salade verte
et maïs
et vinaigrette moutarde

 Hoki pmd sauce bretonne
(champignon, crème, poireau)

Pané moelleux au gouda

 Purée de brocolis et pommes
de terre bio

Duo de mozzarella et cheddar
râpés

 5/4 aux pommes cpne lcl
(farine locale)

Pailloline
Fruit

JEUDI

  Sauté de boeuf lr igp sauce
poivrade (oignon, carotte, vinaigre,
herbes)

 *Quenelle bio sauce tomate*
Epinards branches au gratin

 Riz bio

 Saint Nectaire aop

Fruit

Viennoiserie
Lait demi écrémé

VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette à la
moutarde

 Poisson blanc pané croustillant
pmd

*Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate*

Coquillettes
et emmental râpé

Crème dessert saveur chocolat

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



Cuisiné par
nos équipes



Indication
Géographique
Protégée



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la
mer durable



Produit local

Montigny Les Cormeilles
Menus du 17/02/2025 au 21/02/2025

MENU
de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

CELERI RAPE (ASST OK)
et pomme

 Escalope de dinde 1r sauce
forestière (champignons)

 Quenelles bio sauce
champignon crémée

 Riz bio et petits légumes

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Brownie
Fruit

MARDI

*** Vacances ***

 Thon pmd à la tomate et au
basilic

Sauce aux trois fromages
(mozzarella, bleu, fromage italien)

Spaghetti
et emmental râpé

Yaourt aromatisé

Fruit

Gâteau fourré au chocolat
Coupelle de purée de pommes et
fraises

MERCREDI

*** Vacances ***

Soupe mélange 3 légumes
(carottes navets céleri, pommes de
terre)

Duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Sauté de veau 1r sauce
charcutière

Omelette BIO

Petits pois et carottes

 Blé bio

Fruit

Viennoiserie
Briquette de lait nature

JEUDI

*** Vacances - Assiette Végétale ***

Parmentier de lentille verte,
champignon, purée butternut et
chapelure noisette
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

Fromage frais Fraidou

 Tarte au flan dcg

Madeleine
Fruit

VENDREDI

*** Vacances ***

Salade florida (SV, mandarine,
pamplemousse, crôtons)
 et dés de gouda bio
et vinaigrette à la ciboulette

Francfort de volaille
Saucisse végétale soja et blé
Pommes de terre quartier avec
peau

Coupelle de purée de pommes

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



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Montigny Les Cormeilles
Menus du 24/02/2025 au 28/02/2025

MENU
de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

  Sauté de boeuf lr igp sauce au thym

 Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette)

 Pommes de terre bio

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Fruit

Viennoiserie
Briquette de lait nature

MARDI

*** Vacances - Menu végétarien ***

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

Coquillettes AGB sauce butternut, cheddar, crumble et emmental râpé

Dessert lacté gélifié saveur chocolat

Etoile fourrée à la framboise
Fruit

MERCREDI

*** Vacances ***

Soupe Butternut (Butternut AGB, purée PDT)
Duo de mozzarella et cheddar râpés

Boulettes au mouton et boeuf sauce aux olives
Sauce ratatouille et pois cassés

 Riz bio

Fruit

Madeleine
Petit fromage frais nature au lait entier

JEUDI

*** Vacances ***

Taboulé
 dés de Saint Nectaire aoc

 Sauté de dinde lr sauce forestière (champignons)
Omelette BIO

 Carottes bio locales

Fruit

Pain au lait
Briquette de jus de pomme

VENDREDI

*** Vacances ***

Emincé d'endives et vinaigrette moutarde

 Hoki pmd sauce tomate
Beignet stick mozzarella
Haricots beurre

 Cake au chocolat, farine lcl et sa crème anglaise

Cookies
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


Certifié Label
Rouge


Indication
Géographique
Protégée


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Produit local