

Montigny Les Cormeilles
Menus du 02/12/2024 au 06/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Radis roses
et beurre

 Sauce ratatouille bio et pois
cassés

 Fusilli bio
et emmental râpé

Yaourt aromatisé

Madeleine
Fruit

MARDI

 Colin d'Alaska pmd sauce à
l'oseille

Tarte aux fromages (*mozzarella,
emmental*)

Julienne de légumes

 Riz bio

 Saint Nectaire aop

Fruit

Pailloline
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

MERCREDI

Carottes râpées vinaigrette à la
moutarde

 Gardiane de boeuf lr
Omelette **BIO**

Petits pois mijotés

 Boulgour bio

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Pain au lait
Fruit

JEUDI

Céleri rémoulade
et dés d'édam

Merguez

 Enchilada bio haricots rouges,
maïs

Pommes de terre quartier avec
peau

Coupelle de purée de pommes et
poire

Quatre quart
Fruit

VENDREDI

 Rôti de dinde lr au jus
*Parmentier butternut AGB et
lentilles corail AGBTILLE CORAIL
AGB*

 Purée de courge butternut bio
et pommes de terre

 Cantal aop

Fruit

Gâteau fourré au chocolat
Coupelle de purée de pommes et
fraises

* : 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 09/12/2024 au 13/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de dinde lr sauce crème
aux champignons
*Quenelle nature sauce végétale
crémée*

 Riz bio

 Pont l'évêque aop

Fruit

Gâteau fourré à la fraise
Coupelle de purée de pomme
abricot

MARDI

*** **Menu Végétarien** ***

Carottes râpées vinaigrette à la
moutarde

Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate
Julienne de légumes

 Boulgour bio aux petits
légumes

Crème dessert saveur vanille

Viennoiserie
Fruit

MERCREDI

 Soupe crecy, carotte et pomme
de terre bio
Duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Filet de dinde lr façon jambon
Omelette BIO

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

Fruit

Cookies
Fromage blanc nature

JEUDI

  Sauté de boeuf lr igp sauce
au paprika et persil
*Coquillettes AGB sauce tartiflette
emmental et noisettes*

 Coquillettes bio
et emmental râpé

Fromage frais Saint môret

Fruit

Brownie
Yaourt nature

VENDREDI

 Salade verte bio et croûtons
 et dés de cantal aop
et vinaigrette au basilic

 Meunière colin pmd d'Alaska
frais

Pané à l'emmental
Epinards branches en béchamel

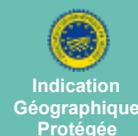
 Cake à la cannelle farine lcl

Madeleine
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 16/12/2024 au 20/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Chou blanc bio en rémoulade

Bifteck haché charolais sauce tomate
Beignet stick mozzarella
Carottes
Boulgour

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Pain au lait
Fruit

MARDI

 Mâche et betteraves bio vinaigrette moutarde à l'ancienne

Sauté de porc* LR, lardons et sauce tomate

 Penne bio semi complète, maïs bio, crème, lentilles corail, curry

 Penne bio semi-complet et emmental râpé

 Crème dessert bio chocolat

Etoile fourrée à la framboise
Fruit

MERCREDI

 Dés de saumon pmd sauce basilic

 *Quenelle bio sauce tomate*

 Chou fleur bio béchamel à l'emmental

 Pommes de terre bio

 Saint Nectaire aop

Fruit

Gaufre nappée au chocolat
Petit fromage frais nature au lait entier

JEUDI

*** Repas de fêtes de fin d'année ***

 Filet de dinde lr sauce pomme crémée

GNOCCHETTI LENTILLE ROUGE
CREME L.CORAIL GRAINE COURGE
Pomme de terre Pom'pin

 Comté aoc

 Entremet chocolat noisette dcg
Chocolat de Noël
Clémentine

Gâteau fourré à l'abricot
Fruit

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

Pané moelleux au gouda

 Blé bio aux petits légumes

 Yaourt bio nature
Confiture
Miel
et dosette de sucre blanc

 Fruit bio

Pailloline
Coupelle de purée de pommes et ananas

* : 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


Décongelé


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable

Montigny Les Cormeilles
Menus du 23/12/2024 au 27/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

 Poulet lr sauce fines herbes
Beignet stick mozzarella
Pommes de terre boulangères
(oignons, thym)

Fromage frais Tartare nature

Fruit

Briochette aux pépites de chocolat
Fromage blanc nature

MARDI

*** Vacances ***

Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)
 dés de Saint Nectaire aoc

 Blanquette de veau lr
Croque'tofu fromage BIO

 Riz bio

 Epinards branche bio à la crème

Coupelle de purée de pommes

Palet breton pur beurre
Fruit

MERCREDI

JEUDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

 Fondant bio au fromage de brebis

 Carottes bio locales

Fromage blanc nature

Fruit

Viennoiserie
Briquette de lait nature

VENDREDI

*** Vacances ***

Salade verte
 et dés de cantal aop
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce bretonne
(champignon, crème, poireau)
Boulettes de soja sauce tomate

 Haricots verts bio

 Cake au chocolat, farine lcl

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 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 30/12/2024 au 03/01/2025

MENU
de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Sauté de dinde 1r 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 1r 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

Madeline
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

sOgeres

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Certifié Label Rouge



Indication
Géographique
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable