

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

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Mâche et betteraves  
et vinaigrette moutarde

 Poulet lr sauce champignon  
crémée

 Penne bio sauce crème  
champignons et noisettes

 Penne bio semi-complet  
et emmental râpé

Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel

Brownie  
Fruit frais

## MARDI

  Sauté de boeuf lr igp  
marengo

*Korma, riz BIO, brunoise  
provençale, petits pois BIO*

 Riz bio

 Pont l'évêque aop

Fruit frais

Quatre quart  
Coupelle de purée de pommes et  
ananas

## MERCREDI

Taboulé

 et dés de cantal aop

 Hoki pmd sauce basquaise (ail,  
tomate, poivron)

 Œuf dur bio sauce aurore

 Carottes bio locales

 Fruit bio

Gâteau fourré à la fraise  
Yaourt nature

## JEUDI

\*\*\* Menu Carnaval \*\*\*

Salade coleslaw (Carotte, chou  
blanc, oignon, mayonnaise)  
et dés d'emmental

Francfort de volaille

*Saucisse végétale soja et blé*  
 Poêlée de carottes, courgettes  
et pommes de terre bio

 Beignet parfum chocolat  
noisette dcg

Pailloline  
Fruit frais

## VENDREDI

\*\*\* Menu végétarien \*\*\*

 Fondant bio au fromage de  
brebis

Haricots verts

 Blé bio

Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits

Fruit frais

Pain au lait  
Lait demi écrémé

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

sOgeres



Montigny Les Cormeilles  
Menus du 10/03/2025 au 14/03/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Amuse-bouche : confiture de prune \*\*\*

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde

 Boeuf lr tomat'olive  
Sauce aux trois fromages  
(mozzarella, bleu, fromage italien)  
Pommes de terre lamelles

Yaourt nature  
et dosette de sucre blanc  
Miel  
Confiture

Madeleine  
Fruit frais

## MARDI

 Hoki pmd sauce au citron

 Omelette bio fraîche

 Boulgour bio aux petits légumes

 Saint Nectaire aop

Fruit frais

Viennoiserie  
Lait demi écrémé

## MERCREDI

 Sauté de dinde lr sauce forestière (champignons)  
Parmentier butternut AGB et lentilles corail AGBTILLE CORAIL AGB

 Purée de courge butternut bio et pommes de terre

Carré

 Fruit bio

Cookies  
Coupelle de purée de pommes et fraises

## JEUDI

\*\*\* Menu végétarien \*\*\*

Salade verte et maïs et vinaigrette moutarde

Beignet stick mozzarella et ketchup

 Riz bio

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Gaufre nappée au chocolat  
Fruit frais

## VENDREDI

Emincé d'endives et vinaigrette moutarde

 Filet de colin d'Alaska pmd pané frais

Croque'tofu fromage BIO  
Epinards branches à la crème

Cake nature (farine LCL) et sa crème anglaise

Quatre quart  
Fruit frais

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

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Montigny Les Cormeilles  
Menus du 17/03/2025 au 21/03/2025

**MENU**  
de la semaine

LUNDI

\*\*\* Menu végétarien \*\*\*

Concombre en rondelles  
et vinaigrette moutarde

PENNE AGB  
S-COMP., CREME, LENT.  
CORAIL, CURRY, MAIS  
et emmental râpé

Yaourt aromatisé

Etoile fourrée abricot  
Fruit frais

MARDI

Céleri rémoulade

Poisson blanc pané croustillant  
pmd

Omelette bio fraîche  
Poêlée de carottes, courgettes  
et pommes de terre bio

Crème dessert saveur vanille

Pailloline  
Fruit frais

MERCREDI

Soupe Courgettes (courgettes,  
purée PDT)  
et emmental râpé

Sauté de veau lr sauce caramel  
Pané moelleux au gouda

Riz bio

Fruit frais

Palet breton pur beurre  
Yaourt aromatisé

JEUDI

Hachis Parmentier de bœuf  
char (purée BIO)  
Parmentier égréné végétal Purée  
de pommes de terre AGB

Salade iceberg  
et vinaigrette moutarde

Saint Nectaire aop

Fruit frais

Cookies  
Coupelle de purée de pomme  
coing

VENDREDI

Salade de mâche et betteraves  
rouges  
et vinaigrette moutarde

Roti de dinde lr sauce curry  
Beignet stick mozzarella  
Chou fleur en béchamel  
et mozzarella

Crêpe nature sucrée

Gâteau fourré au chocolat  
Fruit frais

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

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Viande charolaise

Montigny Les Cormeilles  
Menus du 24/03/2025 au 28/03/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Sauté de dinde lr sauce  
charcutière  
*Croque'tofu fromage BIO*  
Haricots verts  
 Lentilles mijotées bio  
—  
 Saint Nectaire aop  
—  
Fruit frais

—  
Pain au lait  
Jus de pommes

## MARDI

\*\*\* **Menu végétarien** \*\*\*  
Carottes râpées vinaigrette à la  
moutarde  
—  
 Pommes de terres bio  
fromagères (fromage à tartiflette)  
Salade verte  
et vinaigrette moutarde  
—  
Yaourt aromatisé

—  
Madeleine  
Fruit frais

## MERCREDI

Soupe de potiron et pommes de  
terre  
et mozzarella  
—  
 Merlu pmd sauce citron  
*Pané à l'emmental*  
 Riz bio  
 Epinards branche bio à la  
crème  
—  
 Fruit bio

—  
Brownie  
Coupelle de purée de pommes et  
poire

## JEUDI

Radis roses en rondelles  
et vinaigrette moutarde  
—  
 Jambon blanc\* lr  
*Beignet stick mozzarella*  
 Coquillettes bio blé  
semi-complet  
et emmental râpé  
—  
Crème dessert saveur chocolat

—  
Etoile fourrée à la framboise  
Fruit frais

## VENDREDI

Taboulé  
 et dés de cantal aop  
—  
  Sauté de boeuf lr igp sauce  
tomate et origan  
*Pané moelleux au gouda*  
Gratin de brocolis  
—  
Fruit frais

—  
Viennoiserie  
Lait demi écrémé

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

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 31/03/2025 au 04/04/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Thon pmd à la tomate et au basilic  
VG. COQUILLETTE SCE EGRENE  
VEGETAL TOMATE FACON  
BOLO. AGB  
 Fusilli bio  
et emmental râpé

—

Fromage frais cantafrais

—

Assiette de fruits frais

—

Briochette aux pépites de chocolat  
Jus multifruit

## MARDI

### \*\*\* Menu végétarien \*\*\*

Concombre en rondelles  
et vinaigrette moutarde

—

 Omelette bio fraîche  
Blé aux petits légumes

—

Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel

—

Gâteau fourré au chocolat  
Fruit frais

## MERCREDI

Pizza au fromage  
et mozzarella

—

 Sauté de dinde lr au thym  
*Croque'tofu fromage BIO*  
Duo de courgettes jaune et verte

—

Fruit frais

—

Madeleine  
Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits

## JEUDI

 Gardiane de boeuf lr  
*Lasagne ricotta épinard chèvre*  
 Riz bio

—

Yaourt aromatisé

—

Fruit frais

—

Pailloline  
Coupelle de purée de pomme  
coing

## VENDREDI

### \*\*\* Amuse - Bouche : pépite de chocolat noir \*\*\*

Salade de tomates  
et vinaigrette moutarde  
 et dés de cantal aop

—

 Filet de colin d'Alaska pmd  
pané frais  
*Pané à l'emmental*  
 Haricots verts bio

—

Crêpe nature sucrée

—

Gaufre nappée au chocolat  
Fruit frais

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

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Montigny Les Cormeilles  
Menus du 07/04/2025 au 11/04/2025

**MENU**  
de la semaine

**LUNDI**

Concombre en rondelles  
et vinaigrette moutarde

 Goulash de boeuf lr (paprika  
doux, tomate)

 Omelette bio fraîche  
Pommes de terre vapeur  
Ratatouille à la niçoise

Yaourt nature  
et dosette de sucre blanc  
Miel  
Confiture

Brownie  
Fruit frais

**MARDI**

 Sauté de porc\* lr sauce  
moutarde

Beignet stick mozzarella  
Haricots blancs à la tomate

 Pont l'évêque aop

Fruit frais

Viennoiserie  
Lait demi écrémé

**MERCREDI**

Carottes râpées vinaigrette à la  
moutarde

 Hoki pmd sauce crème à la  
tomate

 Quenelle bio sauce tomate

 Epinards branche bio à la  
crème

 Riz bio aux épices douces

Crème dessert saveur chocolat

Etoile fourrée à la framboise  
Fruit frais

**JEUDI**

\*\*\* Menu végétarien \*\*\*

Salade florida (SV, mandarine,  
pamplemousse, crêtons)  
et vinaigrette moutarde

Pané moelleux au gouda

 Macaroni bio  
et emmental râpé

Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits

Pain au lait  
Fruit frais

**VENDREDI**

Francfort de volaille  
Saucisse végétale soja et blé  
Purée de pommes de terre

Camembert

 Fruit bio

Pailloline  
Yaourt nature

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

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Montigny Les Cormeilles  
Menus du 14/04/2025 au 18/04/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\*\* Vacances \*\*\*

 Salade iceberg  
dés de Saint Nectaire aoc  
et vinaigrette moutarde

 Saumon pmd florentine au  
fromage fondu vache qui rit,  
épinard bio

 Omelette bio fraîche

Crêpe nature sucrée

Quatre quart  
Fruit frais

## MARDI

### \*\*\* Vacances \*\*\*

Céleri rémoulade  
Dés de mimolette

 Sauté de veau lr aux olives  
*Beignet stick mozzarella*

 Riz complet bio

Coupelle de purée de pommes

Brownie  
Fruit frais

## MERCREDI

### \*\*\* Vacances - Menu végétarien \*\*\*

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

 Spaghetti bio  
et emmental râpé

 Yaourt bio brassé à la banane

Fruit frais

Gâteau fourré à la fraise  
Coupelle de purée de pommes et  
poire

## JEUDI

### \*\*\* Vacances \*\*\*

Radis roses  
et beurre

 Poulet lr sauce façon  
marocaine (légumes couscous,  
tomate)

*Boulettes de soja sauce tomate*  
Pommes de terre quartier avec  
peau

Crème dessert saveur vanille

Cookies  
Fruit frais

## VENDREDI

### \*\*\* Vacances \*\*\*

 Sauté de dinde lr au curry  
*Clafoutis de chou fleur,*  
*mozzarella, pdt BIO*

 Chou fleur bio béchamel  
 Pommes de terre bio

 Pont l'évêque aop

Fruit frais

Viennoiserie  
Briquette de lait nature

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

sOgeres



Appellation d'Origine  
Contrôlée



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Montigny Les Cormeilles  
Menus du 21/04/2025 au 25/04/2025

# MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

Salade de tomates  
🍷 et dés de cantal aop  
et vinaigrette moutarde

🍷 Daube de boeuf lr à la  
provençale

🍷 Pommes de terres bio  
fromagères (fromage à tartiflette)

🍷 Pommes de terre bio

Coupelle de purée de pomme  
coing

Etoile fourrée abricot  
Fruit frais

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

🍷 Poulet lr sauce paprika persil

🍷 Omelette bio fraîche  
Haricots plats d'Espagne

🍷 Lentilles lcl mijotées

🍷 Saint Nectaire aop

Fruit frais

Quatre quart  
Yaourt nature

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

🍷 Parmentier de poisson pmd  
à la purée de courges butternut bio

VG. PARMENTIER EGRENE VG  
PUREE BUTTERNUT AGB

Salade iceberg  
et vinaigrette moutarde

Carré

Assiette de fruits frais

Viennoiserie  
Briquette de lait nature

\*\*\* Vacances - Menu végétarien -  
Dessert de Printemps \*\*\*

Lasagne ricotta épinard chèvre  
Salade verte  
et vinaigrette moutarde

🍷 Cake au chocolat, farine lcl  
et sa crème anglaise

Biscuits palmiers  
Fruit frais

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

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 28/04/2025 au 02/05/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Poisson blanc pané croustillant  
pmd

*Beignet stick mozzarella*

 Coquillettes bio blé  
semi-complet  
et emmental râpé

Yaourt aromatisé

Fruit frais

Pain au lait  
Jus de pommes

## MARDI

\*\*\* Menu végétarien \*\*\*

Carottes râpées vinaigrette à la  
moutarde

 et dés de cantal aop

 Tajine de pois chiches et  
boulgour bio

Coupelle de purée de pommes et  
fraises

Cookies  
Fruit frais

## MERCREDI

Taboulé  
et dés d'emmental

  Sauté de boeuf Ir igp à la  
hongroise (paprika doux, crème)  
*Beignet stick mozzarella*  
Epinards branches au gratin

Fruit frais

Gâteau fourré au chocolat  
Petit fromage frais nature au lait  
entier

## JEUDI

## VENDREDI

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

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Indication  
Géographique  
Protégée



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable