

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

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Colin d'Alaska pmd sauce
crème à la tomate
Pané à l'emmental

 Pommes de terre bio
fraîches Ici cubes persillées

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

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


Indication
Géographique
Protégée


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Produit local

Montigny Les Cormeilles
Menus du 05/05/2025 au 09/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de tomates
et dés d'emmental
et vinaigrette moutarde

SAUCISSE STRASBOURG

 Omelette bio fraîche

 Carottes bio

Crêpe nature sucrée

Gâteau fourré à la fraise
Fruit frais

MARDI

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

 Meunière colin d'Alaska pmd
Croque'tofu fromage BIO

 Blé bio

Ratatouille à la niçoise

Crème dessert chocolat

Pailloline
Fruit frais

MERCREDI

*** Menu végétarien ***

Lasagne ricotta épinard chèvre
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Gouda bio

Fruit frais

Viennoiserie
Briquette de lait CE nature

JEUDI

VENDREDI

Taboulé
 et dés de cantal aop

  Sauté de boeuf lr igp sauce
caramel

Beignet stick mozzarella
Haricots verts

 Fruit bio

Madeleine
Yaourt aromatisé

* : 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 12/05/2025 au 16/05/2025

MENU
de la semaine

LUNDI

SAUTE BOEUF LBR SAUCE
ROMARIN
*Sauce aux trois fromages
(mozzarella, bleu, fromage italien)*
Pommes de terre lamelles

—

Yaourt nature
Dosette de sucre blanc
Miel
Confiture

—

 Fruit bio

—

Quatre quart
Coupelle de purée de pommes

MARDI

*** Menu végétarien ***

 Macaroni bio sauce égréné
végétal et tomate façon bolognaise
et emmental râpé

—

 Pont l'évêque aop

—

 Fruit bio

—

Pain au lait
Jus d'ananas

MERCREDI

Pizza au fromage
Duo de mozzarella et cheddar
râpés

—

 Escalope de dinde lr sauce
végétale à la provençale
Croque'tofu fromage BIO
Haricots beurre

—

Fruit frais

—

Gaufre nappée au chocolat
Yaourt nature

JEUDI

*** Menu à thème : destination
mystère ***

Carotte fraîche râpée et vinaigrette
fruit de la passion
 et dés de cantal aop

—

 Riz bio cari de cabillaud pmd
et haricots rouges
*Riz, cari de fèves et haricots
rouges*

—

Barre bretonne à partager
et sa crème anglaise

—

Gâteau fourré à l'abricot
Fruit frais

VENDREDI

Salade verte aux croûtons
et vinaigrette moutarde

—

 Poulet lr sauce paprika persil
Pané moelleux au gouda
Boullgour
Courgettes

—

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

—

Pailloline
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 19/05/2025 au 23/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

 Poisson blanc pané croustillant
pmd

Beignet stick mozzarella
Pommes de terre quartier avec
peau

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Etoile fourrée à la framboise
Fruit frais

MARDI

*** Menu végétarien ***

 Omelette bio fraîche
Petits pois mijotés

 Riz bio

 Emmental bio

Fruit frais

Biscuits palmiers
Petit fromage frais nature au lait
entier

MERCREDI

Salade verte aux pommes et
oranges
et vinaigrette moutarde

  Sauté de boeuf lr igp sauce
tomate et origan

 Fondant bio au fromage de
brebis

 Carottes bio fraîches

 Semoule bio

Yaourt aromatisé

Gâteau fourré au chocolat
Fruit frais

JEUDI

 Houmous bio

 Filet de dinde lr façon jambon

 Coquillettes bio sauce égrené
végétal et tomate façon bolognaise
bio

 Coquillettes bio

et emmental râpé

Fruit frais

Madeleine
Coupelle de purée de pommes

VENDREDI

*** Amuse bouche : pois chiche
vert ***

 Merlu pmd sauce crème

 Quenelle bio sauce tomate
Purée d'épinards et pommes de
terre

 Pont l'évêque aop

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 26/05/2025 au 30/05/2025

MENU
de la semaine

LUNDI

 Poulet lr sauce façon marengo
 Omelette bio fraîche
 Riz bio
 Saint Nectaire aop
Assiette de fruits frais

Brownie
Yaourt nature

MARDI

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde

 Bolognaise de boeuf bio
VG. PENNE AGB, SAUCE CREME
COURGETTE AGB, PETIT POIS
AGB
 Pennes bio
et emmental râpé
Coupelle de purée de pomme
abricot

Gâteau fourré à la fraise
Fruit frais

MERCREDI

*** Menu végétarien ***
Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

Pané à l'emmental
 Purée de haricots verts et
pommes de terre bio

Crème dessert saveur vanille

Pain au lait
Fruit frais

JEUDI

VENDREDI

* : 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

Montigny Les Cormeilles
Menus du 02/06/2025 au 06/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Daube de boeuf Ir à la provençale
 Omelette bio fraîche
Pommes de terre lamelles
—
 Saint Nectaire aop
—
 Fruit bio

—
Quatre quart
Petit fromage frais aromatisé aux fruits

MARDI

*** Menu végétarien ***
Tarte aux fromages (mozzarella, emmental)
Salade verte et vinaigrette moutarde
—
Yaourt nature
—
Crêpe nature sucrée

—
Gâteau fourré au chocolat
Fruit

MERCREDI

Salade de tomates et vinaigrette moutarde
—
 Rôti de dinde Ir sauce oignons, moutarde, cornichon
Korma, riz BIO, brunoise provençale, petits pois BIO
 Riz bio
—
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

—
Madeleine
Fruit

JEUDI

 Merlu pmd sauce au curry
Pané à l'emmental
Ratatouille à la niçoise
 Boulgour bio
—
 Pont l'évêque aop
—
Fruit frais

—
Viennoiserie
Lait demi écrémé

VENDREDI

Radis roses et beurre
—
Boulettes au mouton et boeuf sauce barbecue
 Penne bio sauce pesto, fèves et cantal râpé
 Pennes bio et emmental râpé
—
 Coupelle de purée de pomme et poire bio

—
Pailloline
Fruit

* : 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 09/06/2025 au 13/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Sauté de boeuf lr jus aux oignons
Sauce aux trois fromages
(mozzarella, bleu, fromage italien)
Pommes de terre vapeur

Yaourt nature
Confiture
Dosette de sucre blanc
Miel

Fruit frais

Pain au lait
Jus de pommes

Salade verte
et croûtons
et dés d'emmental
et vinaigrette moutarde

 Poulet lr sauce estragon
 Omelette bio fraîche
 Lentilles mijotées bio du pays d'othé
 Carottes bio

Coupelle de purée de pomme
abricot

Brownie
Fruit

*** Menu végétarien ***

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

Galette fajitas préparation haricots
rouge, maïs et sa salade verte
sauce yaourt végétal épicée

Crème dessert saveur vanille

Pailloline
Fruit

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

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais
Pané moelleux au gouda
sauce tartare

Purée d'épinards et pommes de
terre

Assiette de fruits frais

Gâteau fourré à la fraise
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 16/06/2025 au 20/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu végétarien ***

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

Beignet stick mozzarella

 Boulgour bio

 Courgettes bio à la provençale

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Gâteau fourré au chocolat
Fruit

MARDI

Salade de pâtes échalotes
poivrons
 et dés de cantal aop

 Rôti de dinde lr sauce tomate

 Quenelle bio sauce tomate

Haricots plats d'Espagne

Fruit frais

Madeleine
Petit fromage frais nature au lait
entier

MERCREDI

 Sauté de veau lr marengo
(tomate et champignons)

Pané à l'emmental

Carottes

 Semoule bio

 Yaourt bio aromatisé vanille

Fruit frais

Viennoiserie
Briquette de lait CE nature

JEUDI

 Colin d'Alaska pmd sauce
crème à la tomate

Croque'tofu fromage BIO

 Pommes de terre bio
fraîches lcl cubes persillées

 Saint Nectaire aop

Melon jaune

Quatre quart
Coupelle de purée de pommes

VENDREDI

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

Francfort de volaille

 Omelette bio fraîche

Gratin de chou fleur
et emmental râpé

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

Biscuits palmiers
Fruit

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

sOgeres



Montigny Les Cormeilles
Menus du 23/06/2025 au 27/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Cour'slaw bio (carotte bio, courgette bio, sauce coleslaw)

Cordon bleu de volaille
Beignet stick mozzarella
Pommes de terre Caldeirada (pdt, tomate, oignon)

Yaourt nature

Cookies
Fruit

MARDI

Salade de tomates et vinaigrette moutarde

  Sauté de boeuf lr igp sauce barbecue

 Riz bio *Korma bio patate douce bio et edamame*

 Riz bio

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Etoile fourrée abricot
Fruit

MERCREDI

*** Menu végétarien ***

 Omelette bio fraîche

 Purée Crécy bio (carottes et pommes de terre)

Fromage fondu Vache qui rit

Fruit frais

Brownie
Coupelle de purée de pomme coing

JEUDI

Salade de riz, tomate et mozzarella

 et dés de cantal aop

 Sauté de dinde lr au curry
Pané moelleux au gouda

 Courgettes fraîches bio lcl

Fruit frais

Gâteau fourré à la fraise
Petit fromage frais nature au lait entier

VENDREDI

*** Au revoir les grands ***

Tranche de pastèque

 Coquillettes bio sauce thon et tomate façon bolognaise

 Coquillettes bio sauce égréné végétal et tomate façon bolognaise bio

et emmental râpé

Gaufre liégeoise

Pain au lait
Fruit

* : 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 local

Montigny Les Cormeilles
Menus du 30/06/2025 au 04/07/2025

MENU
de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de pommes de terre
et dés de mimolette



 Rôti de dinde lr sauce
provençale

Croque'tofu fromage BIO
Petits pois mijotés



Fruit frais

Gaufre nappée au chocolat
Jus multifruit

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

sOgeres



Certifié Label Rouge