

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

MENU

de la semaine

LUNDI

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

MARDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

 Colin d'Alaska pmd sauce
crème à la tomate

 Omelette bio fraîche

 Courgette bio
au persil

 Blé bio

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Gâteau fourré à l'abricot
Fruit

MERCREDI

  Sauté de boeuf lr igp aux
olives

*Macaroni BIO, lentilles corails,
maïs sauce crème curry*

 Macaroni bio
et emmental râpé

Camembert

 Fruit bio

Madeleine
Petit fromage frais nature au lait
entier

JEUDI

*** Menu plaisir ***

Fish burger colin d'Alaska PMD,
cheddar, sauce tartare
Mayonnaise

Pané à l'emmental

Pommes de terre quartier avec
peau

Fromage fondu Vache qui rit

Muffin tout chocolat

Brownie
Fruit

VENDREDI

*** Menu végétarien ***

Quenelle nature sauce tomate

 Riz bio

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

Pastèque

Viennoiserie
Lait demi écrémé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Certifié Label Rouge



Indication
Géographique
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

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

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Cordon bleu de volaille
Beignet stick mozzarella
Coquillettes
et emmental râpé
Ratatouille à la niçoise
—
🍷 Saint Nectaire aop
—
Fruit frais

—
Quatre quart
Yaourt aromatisé

MARDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde
—
🍷 Riz bio sauce façon chili égrené
végétal
—
Crème dessert saveur vanille

—
Gâteau fourré au chocolat
Fruit

MERCREDI

*** Vacances ***

🍷 Poulet lr sauce façon orientale
*Couscous végétal aux cinq
légumes et raisins secs, semoule
BIO*
—
🍷 Semoule bio
🍷 Légumes couscous bio
—
Fromage blanc nature
—
Fruit frais

—
Viennoiserie
Briquette de lait CE nature

JEUDI

*** Vacances ***

Salade de tomates
🍷 et dés de cantal aop
et vinaigrette moutarde
—
🍷 Sauté de boeuf lr igp sauce
barbecue
Steak de lentilles BIO
🍷 Courgettes fraîches bio lcl
au jus de légumes
—
❄️ Beignet aux pommes dcg

—
Pain au lait
Fruit

VENDREDI

*** Vacances ***

🍷 Parmentier de saumon, purée
fraîche pdt bio
🍷 Omelette bio fraîche
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde
—
Fromage fondu Vache qui rit
—
Glace à l'eau parfumée (stick)

—
Pailloline
Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Montigny Les Cormeilles
Menus du 14/07/2025 au 18/07/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

*** Vacances ***

 Sauté de boeuf lr igp sauce
tomate et origan
Sauce aux trois fromages
(mozzarella, bleu, fromage italien)
Pommes de terre aux herbes



Cantal aop

Fruit frais

Vienniserie
Briquette de lait CE nature

*** Vacances ***

Salade verte
et dés d'emmental
et vinaigrette moutarde



Sauté de dinde lr sauce
provençale



Omelette bio fraîche
Carottes
au jus de légumes


Crêpe nature sucrée

Gaufre nappée au chocolat
Fruit

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

Tranche de pastèque


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


Duo de mozzarella et cheddar
râpés


Glace à l'eau parfumée (stick)

Quatre quart
Fruit

*** Vacances ***

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais



Penne bio sauce pesto, fèves et
cantal râpé



Pennes bio
et emmental râpé


Yaourt nature
Confiture
Miel



Sucre de canne bio

Assiette de fruits frais

Gâteau fourré à la fraise
Briquette de jus multivitamines

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 21/07/2025 au 25/07/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

-  Hoki pmd sauce au citron et ketchup
- Croque'tofu fromage BIO
- Pommes de terre quartier avec peau
-
-  Saint Nectaire aop
-
- Fruit frais

-
- Viennoiserie
- Briquette de lait CE nature

MARDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

- Carottes râpées vinaigrette à la moutarde
-
-  Macaroni bio sauce égrené végétal et tomate façon bolognaise et emmental râpé
-
- Crème dessert chocolat

-
- Pailloline
- Fruit

MERCREDI

*** Vacances ***

- Melon jaune
-
- Boulettes au mouton et boeuf et leur jus
- Pané à l'emmental
- Purée de courgettes et pdt à huile d'olives
-
- Duo de mozzarella et cheddar râpés
-
- Glace à l'eau parfumée (stick)

-
- Pain au lait
- Fruit

JEUDI

*** Vacances ***

- Pizza au fromage et mozzarella râpée
-
-  Rôti de veau lr au romarin
-  Quenelle bio sauce tomate
- Epinards branches à la crème
-
- Fruit frais

-
- Gâteau fourré au chocolat
- Briquette de jus de pomme

VENDREDI

*** Vacances ***

- Salade de tomates et vinaigrette moutarde
-
-  Filet de dinde lr façon jambon et ketchup
-  Omelette bio fraîche
-  Pommes de terre bio fraîches lcl cubes persillées
-
-  Cake au chocolat, farine lcl et sa crème anglaise

-
- Brownie
- Fruit

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 28/07/2025 au 01/08/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

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

 et dés de cantal aop

Beignet stick mozzarella et ketchup

 Poêlée de carottes, courgettes et pommes de terre bio au persil

Glace à l'eau parfumée (stick)

Quatre quart
Fruit

MARDI

*** Vacances ***

Salade iceberg et vinaigrette moutarde

  Sauté de boeuf lr igp sauce barbecue

Boulettes de soja sauce tomate
Petits pois mijotés

Barre bretonne à partager et sa crème anglaise

Madeleine
Fruit

MERCREDI

*** Vacances ***

Concombre en rondelles sauce fromage blanc aux herbes

 Filet de dinde lr façon jambon
Pané moelleux au gouda

 Coquillettes bio et emmental râpé

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Etoile fourrée à la framboise
Fruit

JEUDI

*** Vacances ***

Taboulé et dés d'emmental

 Merlu pmd sauce basilic

 Fondant bio au fromage de brebis

Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) au jus de légumes

Fruit frais

Viennoiserie
Briquette de lait CE nature

VENDREDI

*** Vacances ***

 Poulet rôti lr
Croque'tofu fromage BIO
Purée Crécy (carotte, pdt fraîche LCL)

Fromage frais Saint môtret

Melon jaune

Gâteau fourré au chocolat
Yaourt nature

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 04/08/2025 au 08/08/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

  Sauté de boeuf lr igp aux olives et coriandre

 Quenelle bio sauce tomate

 Riz bio

Yaourt nature

Confiture

Miel

Dosette de sucre blanc

 Fruit bio

Madeleine

Coupelle de purée de pommes

MARDI

*** Vacances ***

 Poulet lr sauce au thym

 Omelette bio fraîche

 Poêlée de carottes, courgettes et pommes de terre bio au jus de légumes

 Saint Nectaire aop

Fruit frais

Viennoiserie

Briquette de lait CE nature

MERCREDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

Radis roses et beurre

 Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule bio

Dessert lacté gélifié saveur chocolat

Gâteau fourré à la fraise

Fruit

JEUDI

*** Vacances ***

Salade iceberg et dés d'emmental et vinaigrette moutarde

Saucisse de Francfort * et ketchup

Pané à l'emmental

 Pommes de terre bio fraîches lcl cubes persillées

Glace à l'eau parfumée (stick)

Gaufre nappée au chocolat

Fruit

VENDREDI

*** Vacances ***

Concombre en cubes sauce fromage blanc, brebis et menthe

 Fusilli bio sauce thon pmd sauce tomate façon bolognaise
Fusilli AGB sauce égréné végétal à la tomate AGB et emmental râpé

 Cake à la cannelle farine lcl et sa crème anglaise

Biscuits palmiers

Fruit

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 11/08/2025 au 15/08/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Salade de pommes de terre
 et dés d'emmental bio

 Sauté de dinde lr sauce tomate
Steak de lentilles BIO
Haricots verts
au jus de légumes

 Fruit bio

Vienniserie
Briquette de lait CE nature

MARDI

*** Vacances *** Menu Végétarien ***

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

 Penne bio sauce pesto, fèves
et cantal râpé
et emmental râpé

Crème dessert chocolat

Pain au lait
Fruit

MERCREDI

*** Vacances ***

 Daube de boeuf lr à la
provençale

 Omelette bio fraîche
Petits pois mijotés

Camembert

Muffin vanille pépites de chocolat

Etoile fourrée abricot
Coupelle de purée de pomme
coing

JEUDI

*** Vacances ***

Salade verte
 et dés de cantal aop
et vinaigrette moutarde

 Nuggets de poisson pmd
Beignet stick mozzarella
sauce tartare

 Riz bio

 Ratatouille bio

Glace à l'eau parfumée (stick)

Brownie
Fruit

VENDREDI

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 18/08/2025 au 22/08/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

 Poulet rôti lr
Sauce aux trois fromages
(mozzarella, bleu, fromage italien)
Pommes de terre lamelles

 Cantal aop

Assiette de fruits frais

Gâteau fourré à la fraise
Yaourt nature

MARDI

*** Vacances ***

Salade verte
et croûtons
et vinaigrette moutarde

  Sauté de boeuf lr igp aux
olives

 Ravioli légumes bio vrac

 Lentilles mijotées bio du pays
d'othe
Carottes
au jus de légumes

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

Madeleine
Fruit

MERCREDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

Lasagne ricotta épinard chèvre
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

Yaourt nature

Glace à l'eau parfumée (stick)

Biscuits palmiers
Fruit

JEUDI

*** Vacances ***

 Rôti de dinde lr froid
Mayonnaise
Œuf dur BIO
Taboulé

Fromage fondu

Melon jaune

Viennoiserie
Briquette de lait CE nature

VENDREDI

*** Vacances ***

Concombre en rondelles
et dés d'emmental
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce bretonne
(champignon, crème, poireau)
Pané moelleux au gouda

Brocolis frais
au jus de légumes

 Cake à la noix de coco, farine
lcl

Quatre quart
Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Montigny Les Cormeilles
Menus du 25/08/2025 au 29/08/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

 Sauté de boeuf lr igp sauce
barbecue

 Quenelle bio sauce tomate

 Riz bio

 Saint Nectaire aop

Fruit frais

Pain au lait

Briquette de jus de pomme

MARDI

*** Vacances ***

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

 Hoki pmd sauce au curry
et ketchup

Beignet stick mozzarella

Pommes de terre quartier avec
peau

Crème dessert saveur vanille

Etoile fourrée à la framboise

Fruit

MERCREDI

*** Vacances ***

 Emincé de dinde lr sauce
végétale champignons crémée
 Spaghetti bio sauce égréné
végétal et tomate façon bolognaise
bio

 Spaghetti bio
et emmental râpé

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

Fruit frais

Viennoiserie

Briquette de lait CE nature

JEUDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

Tranche de pastèque

 Omelette bio fraîche
et mozzarella râpée

 Lentilles mijotées bio du pays
d'othe
Carottes
au jus de légumes

Glace à l'eau parfumée (stick)

Gâteau fourré à l'abricot

Fruit

VENDREDI

*** Vacances ***

Salade de tomates
 et dés de cantal aop
et vinaigrette moutarde

 Poulet rôti lr
Pané à l'emmental

 Courgettes fraîches bio lcl
au jus de légumes

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

Brownie

Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Indication
Géographique
Protégée



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la
mer durable



Produit local