

Montigny Les Cormeilles  
Menus du 01/09/2025 au 05/09/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Sauté de boeuf lr igp sauce au thym  
 Penne bio sauce pesto, fèves et cantal râpé  
 Pennes bio et emmental râpé  
 Yaourt bio nature et dosette de sucre blanc  
Miel  
Confiture  
 Fruit bio

---

Quatre quart  
Coupelle de purée de pommes

## MARDI

**\*\*\* Menu Végétarien \*\*\***

Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde



 Riz bio sauce égrené végétal et tomates façon bolognaise



Crème dessert saveur vanille

---

Pain au lait  
Fruit

## MERCREDI

Taboulé

 dés de Saint Nectaire aoc



 Hoki pmd sauce estragon  
*Croque'tofu fromage BIO*  
Carottes fraîches au jus de légumes



Fruit

---

Etoile fourrée à la framboise  
Petit fromage frais aromatisé aux fruits

## JEUDI

**\*\*\* Menu de la rentrée \*\*\***

 Emincé de dinde lr sauce kebab (paprika, cumin, coriandre, ail, oignon, origan, piment, cannelle) et ketchup  
*Pané moelleux au gouda*  
Pommes de terre quartier avec peau



Fromage frais Tartare nature



Pastèque

---

Gâteau fourré au chocolat  
Yaourt aromatisé

## VENDREDI

Salade de tomates et vinaigrette moutarde



 Colin d'Alaska pmd sauce crème à la tomate  
 Omelette bio fraîche  
 Courgette bio fraîche au jus de légumes



Barre bretonne à partager et sa crème anglaise

---

Biscuits palmiers  
Fruit

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

sOgeres



Appellation d'Origine Contrôlée



Certifié Label Rouge



Indication Géographique Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Montigny Les Cormeilles  
Menus du 08/09/2025 au 12/09/2025

**MENU**  
de la semaine

LUNDI

Saucisse de francfort de porc  
*Beignet stick mozzarella*  
Pommes de terre lamelles  
assaisonnement à l'ail  
Haricots verts

 Yaourt bio aromatisé framboise

 Fruit bio

-----  
Madeleine  
Coupelle de purée de pommes et  
fraises

MARDI

Carottes râpées vinaigrette à la  
moutarde

 et dés de cantal aop

 Sauté de boeuf lr façon  
stroganoff (paprika doux, tomate,  
champignons)

*Steak de lentilles BIO*

Petits pois mijotés

-----  
Crêpe nature sucrée  
Confiture

-----  
Pailloline  
Fruit

MERCREDI

Melon jaune

 Hoki pmd sauce au curry  
*Fusilli BIO, lentilles corails, mais*  
*sauce crème au curry*

 Fusilli bio  
et emmental râpé

-----  
Crème dessert chocolat

-----  
Gâteau fourré à l'abricot  
Fruit

JEUDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Omelette bio fraîche

 Riz bio

 Ratatouille bio

-----  
Fromage frais Fraidou

-----  
Fruit

-----  
Cookies  
Yaourt nature

VENDREDI

\*\*\* Amuse-bouche: Mangue \*\*\*

Salade iceberg  
croûtons  
et vinaigrette moutarde

 Poulet rôti lr  
*Pané moelleux au gouda*  
Purée de brocolis et pommes de  
terre  
et mozzarella râpée

-----  
 Fruit bio

-----  
Viennoiserie  
Lait demi écrémé

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 15/09/2025 au 19/09/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\*\* Menu végétarien \*\*\*

Pizza mozzarella et emmental  
Salade verte  
et vinaigrette moutarde

 Yaourt bio nature

Gaufre poudrée

Gâteau fourré au chocolat  
Fruit

## MARDI

Salade de pâtes échalotes  
poivrons

 dés de cantal aop

Cordon bleu de volaille  
*Beignet stick mozzarella*  
Haricots beurre à la tomate

 Fruit bio

Brownie  
Yaourt aromatisé

## MERCREDI

 Filet de dinde lr façon jambon  
*Croque'tofu fromage BIO*

 Purée de courgette bio, pdt  
fraiche lcl bio au basilic et huile  
d'olive

 Saint Nectaire aop

Fruit

Gaufrettes au chocolat  
Briquette de jus de pomme

## JEUDI

Tranche de pastèque

 Rôti de veau lr au romarin  
 Boulettes pois chiches bio et  
sauce tomate

 Riz bio

Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel

Pain au lait  
Fruit

## VENDREDI

 Œuf dur bio

 Mayonnaise bio

 Coquillettes bio sauce thon  
pmd et tomate façon bolognaise

 Pâtes bio sauce crème et  
champignons

et emmental râpé

Assiette de fruits frais

Quatre quart  
Compote de pommes et abricots  
allégée en sucres

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 22/09/2025 au 26/09/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Concombre en rondelles  
et vinaigrette moutarde

 Sauté de porc lr sauce  
moutarde

 Omelette bio fraîche  
Carottes  
au jus de légumes

 Lentilles bio mijotées

Crème dessert chocolat

Gaufre nappée au chocolat  
Fruit

## MARDI

Salade verte  
et maïs

 dés de Saint Nectaire aoc  
et vinaigrette moutarde

 Nuggets de poisson pmd  
et ketchup

Beignet stick mozzarella

 Riz bio

 Coupelle de purée de pommes  
bio

Gâteau fourré à la fraise  
Fruit

## MERCREDI

\*\*\* Nouvelle recette \*\*\*

 Sauté de boeuf lr igp au jus  
*Penne sauce crème, courgette et  
petits pois*

Pâte perle courgette sauce crème  
boursin  
et emmental râpé

 Cantal aop

Fruit

Viennoiserie  
Briquette de lait CE nature

## JEUDI

\*\*\* Menu végétarien \*\*\*

Pané à l'emmental

 Purée de courge butternut bio  
et pommes de terre

Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits

 Fruit bio

Etoile fourrée à la framboise  
Coupelle de purée de pommes et  
poire

## VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette à la  
moutarde

 Rôti de dinde lr façon fermière  
*Gratin de pommes de terre,  
épinards et fromage à raclette*

 Epinards branches bio à la  
béchamel

Cake pois chiche et cacao  
et sa crème anglaise

Madeleine  
Fruit

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

sOgeres



Appellation  
d'Origine Contrôlée



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 29/09/2025 au 03/10/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

  Sauté de boeuf lr igp sauce forestière (champignons)  
*Korma de riz BIO, brunoise provençale et petits pois BIO*

 Riz bio

Camembert

Fruit

Quatre quart  
Petit fromage frais aromatisé aux fruits

## MARDI

\*\*\* Menu végétarien \*\*\*

Céleri rémoulade

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

Dessert lacté gélifié saveur chocolat

Pain au lait  
Fruit

## MERCREDI

Pizza au fromage et mozzarella râpée

Boulettes au mouton et boeuf sauce tomate

*Clafoutis de chou fleur, mozzarella, pdt BIO*  
Gratin de chou fleur

*Salade verte*

Fruit

Brownie  
Compote de pommes et bananes allégée en sucre

## JEUDI

Salade iceberg et vinaigrette moutarde

 Rôti de dinde lr sauce champignons, oignons, tomates  
*Croque'tofu fromage BIO*  
Purée de haricots verts et pommes de terre

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Gâteau fourré au chocolat  
Fruit

## VENDREDI

Concombre en rondelles  
 dés de cantal aop sauce fromage blanc aux herbes

 Hoki pmd sauce bretonne (champignon, crème, poireau)

 Omelette bio fraîche

 Boulgour bio  
Ratatouille à la niçoise

Coupelle de purée de pommes

Pailloline  
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

Montigny Les Cormeilles  
Menus du 06/10/2025 au 10/10/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Saucisse chipolatas de porc  
*Croque'tofu fromage BIO*  
Haricots blancs à la tomate

 Saint Nectaire aop

Assiette de fruits frais

-----  
Madeleine  
Yaourt aromatisé

## MARDI

Concombre en rondelles  
et vinaigrette moutarde

 Meunière colin pmd d'Alaska  
*Beignet stick mozzarella*

Haricots beurre  
au jus de légumes

 Riz bio

Crème dessert saveur vanille

-----  
Viennoiserie  
Lait demi écrémé

## MERCREDI

Taboulé

 dés de cantal aop

 Poulet Ir sauce façon orientale  
*Pané à l'emmental*

Epinards branches à la crème

Fruit

-----  
Gâteau fourré à l'abricot  
Petit fromage frais nature au lait  
entier

## JEUDI

  Sauté de boeuf Ir igp sauce  
au paprika et persil

 *Pomme de terre cube bio  
fraîche et fromage à tartiflette bio*

 Pommes de terre bio fraîches

Yaourt nature

Confiture

Miel

et dosette de sucre blanc

Fruit

-----  
Gaufre nappée au chocolat  
Coupelle de purée de pommes

## VENDREDI

\*\*\* Menu végétarien \*\*\*

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

Fusilli BIO, lentilles corails, mais  
sauce crème au curry  
et emmental râpé

Coupelle de purée de pommes et  
fraises

-----  
Quatre quart  
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

Montigny Les Cormeilles  
Menus du 13/10/2025 au 17/10/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Semaine des saveurs :  
Haut-de-France \*\*\*

 Endives bio

 dés de cantal aop  
et vinaigrette moutarde

 Rôti de dinde cuit lr sauce  
maroilles

*Emincé végétal sauce maroille*  
Pommes de terre quartier avec  
peau

Purée de pomme et cube de  
pomme saveur vanille

Biscuits palmiers  
Fruit

## MARDI

\*\*\* Semaine des saveurs :  
Auvergne Rhône-Alpes \*\*\* Menu  
végétarien \*\*\*

Crozets sauce tartiflette emmental

Yaourt nature

Raisin blanc

Gâteau fourré à la fraise  
Coupelle de purée de pomme  
coing

## MERCREDI

\*\*\* Semaine des saveurs :  
Nouvelle Aquitaine \*\*\*

Parmentier de canard haricot  
blanc et purée de céleri (PDT  
fraîche)

*Parmentier égrené végétal et  
purée de céleri*  
Salade iceberg  
et vinaigrette moutarde

Fromage blanc  
Confiture de cerise griotte

 Gâteau basque dcg

Pain au lait  
Fruit

## JEUDI

\*\*\* Semaine des saveurs :  
Ile-de-France \*\*\*

Céleri rémoulade  
dés d'emmental

  Sauté de boeuf lr igp sauce  
échalote

*Tarte à la provençale*  
Petits pois mijotés

Ile flottante  
et sa crème anglaise  
Sablés

Cookies  
Fruit

## VENDREDI

\*\*\* Semaine des saveurs :  
Normandie \*\*\*

 Carotte bio lcl  
et pomme

 Colin d'alaska pmd sauce  
dieppoise (moule, crevette, crème,  
oignon)

*Quenelle nature sauce végétale  
crémée*

Chou fleur en béchamel  
et emmental râpé

Riz au lait

Gâteau fourré au chocolat  
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

# Montigny Les Cormeilles

## Menus du 20/10/2025 au 24/10/2025

# MENU

de la semaine

### LUNDI

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

 Gratin de pommes de terre bio  
épinards bio fromage à raclette  
Salade verte  
et vinaigrette moutarde

—

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

—

Fruit

—

Brownie  
Coupelle de purée de pommes

### MARDI

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

Radis  
et beurre

—

 Dés de saumon pmd sauce fines herbes  
*Beignet stick mozzarella*

 Riz bio

—

Crème dessert saveur vanille

—

Madeleine  
Fruit

### MERCREDI

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

  Sauté de boeuf Ir igp sauce caramel

 Penne bio sauce pesto, fèves et cantal râpé

 Pennes bio et emmental râpé

—

Fromage frais Chanteneige

—

Fruit

—

Gaufrettes au chocolat  
Briquette de jus de pomme

### JEUDI

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

 Colombo de dinde Ir  
*Parmentier végétal de patate douce*

Purée de patates douces et pommes de terre

—

 Pont l'évêque aop

—

Fruit

—

Etoile fourrée à la framboise  
Yaourt aromatisé

### VENDREDI

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

Salade de mâche et betteraves rouges  
et vinaigrette moutarde

 dés de cantal aop

—

Nuggets de poulet  
*Pané à l'emmental*

 Carottes bio fraîches

—

 Beignet parfum chocolat noisette dcg

—

Viennoiserie  
Briquette de lait CE nature

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

sOgeres



Montigny Les Cormeilles  
Menus du 27/10/2025 au 31/10/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

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

 Hoki pmd sauce crème à la tomate  
Croque'tofu fromage BIO  
Boulgour  
Légumes couscous  
—  
Fromage frais Petit louis  
—  
Fruit

—  
Pain au lait  
Briquette de jus multifruits

## MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\* Menu végétarien \*\*\*

 Omelette bio fraîche  
Brocolis  
assaisonnement à l'ail  
Pommes de terre vapeur  
—  
 Cantal aop  
—  
Fruit

—  
Pailloline  
Coupelle de purée de pomme coing

## MERCREDI

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

Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)  
—  
 Poulet lr sauce façon marengo  
 Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio  
 Riz bio  
—  
Dessert lacté gélifié saveur chocolat

—  
Etoile fourrée abricot  
Fruit

## JEUDI

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

Salade verte et maïs et vinaigrette moutarde  
—  
 Roti de dinde lr sauce curry  
Pané moelleux au gouda  
Purée d'épinards et pommes de terre  
—  
Petit fromage frais aromatisé aux fruits

—  
Gâteau fourré à la fraise  
Fruit

## VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\* Menu orange et noir \*\*\*

 Soupe Butternut, butternut bio  
—  
 Sauté de boeuf lr igp sauce barbecue  
 Coquillettes bio sauce butternut, cheddar, crumble  
 Coquillettes bio  
—  
duo de mozzarella et cheddar râpés  
—  
Fruit

—  
Gaufre nappée au chocolat  
Petit fromage frais aromatisé aux fruits

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