

NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Montigny Les Cormeilles

Du 01 septembre au 07 septembre 2025

Lundi
01 sept.

- Repas à domicile - menu A**
Haricots blanc BIO au cerfeuil
Sauté de boeuf LR IGP aux olives
Poêlée champêtre
Yaourt BIO nature
Fruit

- Repas à domicile - menu B**
Soupe cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, hv, petits pois)
Hoki pmd sauce aux agrumes (citron, mandarine, crème, orange, coriandre)
Semoule BIO
Pont l'Evêque AOP
Compote de pommes et ananas allégée en sucre

Mardi
02 sept.

- Repas à domicile - menu A**
Carottes râpées fraîches vinaigrette au miel
Dahl de riz bio lentilles corail bio

Bûche mélangée
Fruit BIO

- Repas à domicile - menu B**
Radis
Poulet LR sauce champignon crémée
Epinards branches BIO à la béchamel
Fromage blanc aromatisé aux fruits
Tarte au citron pur beurre

Mercredi
03 sept.

- Repas à domicile - menu A**
Pâté de mousse de canard et cornichon
Merlu PMD sauce crème tomate
Tortis tricolores BIO
Fromage blanc nature
Fruit

- Repas à domicile - menu B**
Salade de lentilles BIO
Boulettes de boeuf CHAR sauce provençale
Carottes
Gorgonzola AOP
Crème dessert saveur caramel

Jeudi
04 sept.

- Repas à domicile - menu A**
Salade de tomates
Roti de dinde LR sauce curry
Pommes de terre BIO
Fromage frais Saint môtet
Ile flottante

- Repas à domicile - menu B**
Soupe à la normande (h blanc, oignon, poireau, pdt, crème)
Filet de limande PMD sauce basilic
Julienne de légumes
Munster AOP
Fruit bio

Vendredi
05 sept.

- Repas à domicile - menu A**
Melon Charentais
Colin alaska PMD sauce aux crevettes
Chou fleur persillé
Fourme d'ambert AOP
Semoule au lait saveur vanille

- Repas à domicile - menu B**
Soupe à la courgette, au bleu et pommes de terre
Rôti de porc* LR au romarin
Lentilles mijotées BIO
Yaourt BIO aromatisé vanille
Fruit

Samedi
06 sept.

- Repas à domicile - menu A**
Chorrito cornichon
Sauté de veau LR sauce au curry
Tomate à la provençale
Comté AOC
Tarte noix de coco et framboise

- Repas à domicile - menu B**
Concombre rondelle
Filet de cabillaud PMD sauce citron
Boullgour BIO
Fromage fondu Samos
Tarte noix de coco et framboise

Dimanche
07 sept.

- Repas à domicile - menu A**

- Repas à domicile - menu B**

NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Montigny Les Cormeilles

Du 08 septembre au 14 septembre 2025

Lundi
08 sept.

Repas à domicile - menu A
Carottes râpées vinaigrette à la moutarde
Saucisse de toulouse aux oignons
Haricots blanc BIO à la tomate
Fromage blanc BIO
Abricot au sirop

Repas à domicile - menu B
Soupe de légumes aux vermicelles
Colin d'Alaska PMD sauce à l'oseille
Gratin de brocolis
Pont l'Evêque AOP
Fruit

Mardi
09 sept.

Repas à domicile - menu A
Pizza tomate et fromage
MERLU PMD CUIT SAUCE NICOISE
Courgettes
Saint Nectaire AOP
Fruit

Repas à domicile - menu B
Asperges
Crêpinette* à la dijonnaise
Coquillettes BIO
Yaourt à la pulpe de fruits
Coupelle de purée de pommes BIO

Mercredi
10 sept.

Repas à domicile - menu A
Tranche de pastèque
Omelette BIO
Haricots verts persillés
Fromage frais Fraidou
Riz au lait

Repas à domicile - menu B
Filet de maquereau au vin blanc
Poulet LR rôti au jus
Pommes de terre BIO
Carré
Fruit

Jeudi
11 sept.

Repas à domicile - menu A
Salade de pois chiches BIO
Sauté de boeuf LR IGP sauce au thym
Poêlée méridionale (hv, poivron, salsifis, aubergine)
Yaourt aromatisé
Fruit bio

Repas à domicile - menu B
Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois)
Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule bio

Pointe de Brie
Fromage blanc nature

Vendredi
12 sept.

Repas à domicile - menu A
Concombre rondelle
Filet de limande pmd sauce citron persillée
Riz BIO pilaf
Camembert
Mousse au citron

Repas à domicile - menu B
Croustillant de chèvre
Rôti de veau LR marengo
Ratatouille à la niçoise
Munster AOP
Fruit BIO

Samedi
13 sept.

Repas à domicile - menu A
Tomate au basilic
Coquelet rôti sauce au vin
Pommes roosty
Livarot AOP
Tarte pomme pur beurre

Repas à domicile - menu B
Champignons au fromage blanc
Filet de saumon aux épices
Purée crécy (purée de carottes et pommes de terre)
Coulommiers BIO
Tarte pomme pur beurre

Dimanche
14 sept.

Repas à domicile - menu A

Repas à domicile - menu B

NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Montigny Les Cormeilles

Du 15 septembre au 21 septembre 2025

Lundi
15 sept.



Repas à domicile - menu A

Fond d'artichaut
Sauté de veau lr sauce façon grand-mère (carotte, champignons, crème, oignon, persil)
Flageolets au thym
Yaourt nature brassé
Fruit



Repas à domicile - menu B

Soupe de légumes aux vermicelles
Colin alaska PMD sauce au curry
Carottes
Fromage frais petit moulu ail et fines herbes
Crème dessert au café

Mardi
16 sept.



Repas à domicile - menu A

Nems au poulet
FILET CABILLAUD SAUCE BASILIC
Haricots verts
Fromage frais Chanteneige BIO
Fruit BIO



Repas à domicile - menu B

Concombre rondelle
Sauté de boeuf lr igp sauce tomate et basilic
Semoule BIO aux petits légumes
Comté AOC
Cubes de poire au sirop

*** Balade en Italie ***

Mercredi
17 sept.



Repas à domicile - menu A

Tomates mozzarella
Bolognaise de canard
Spaghetti BIO
Gorgonzola AOP
Tarte au citron pur beurre



Repas à domicile - menu B

Feuilleté fromage fondu
Merlu PMD sauce au cerfeuil
Fenouil à la crème
Yaourt BIO aromatisé framboise
Fruit bio

Jeudi
18 sept.



Repas à domicile - menu A

Salade Caesar (Salade/croûtons/oeuf)
Rôti de boeuf LR au jus
Courgettes à l'ail
Cantal AOP
Crème dessert saveur caramel



Repas à domicile - menu B

Tranche de pastèque
Parmentier égrené végétal et purée de pois cassés
Fromage frais à la vanille
Compote de pommes allégée en sucre

Vendredi
19 sept.



Repas à domicile - menu A

Taboulé aux raisins secs, semoule BIO
Hoki PMD sauce tomate
Chou fleur BIO
Yaourt BIO nature
Fruit



Repas à domicile - menu B

Céleri rémoulade
Poulet LR sauce paprika persil
Pommes de terre BIO
Carré
Mousse au chocolat au lait

Samedi
20 sept.



Repas à domicile - menu A

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde
Riz bio, Korma bio patate douce
Saint Nectaire AOP
Crêpe nature sucrée



Repas à domicile - menu B

Velouté de courgettes
Filet de limande pmd sauce bretonne (crème, champignons, poireaux)
Ratatouille à la niçoise
Edam
Crêpe nature sucrée

Dimanche
21 sept.



Repas à domicile - menu A



Repas à domicile - menu B

NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Montigny Les Cormeilles

Du 22 septembre au 28 septembre 2025

Lundi
22 sept.

- Repas à domicile - menu A**
Champignons à la grecque
Tajine, semoule BIO et pois chiches BIO

Fromage blanc aromatisé aux fruits
Fruit bio

- Repas à domicile - menu B**
Concombre rondelle
Sauté de boeuf à la façon stroganoff (paprika doux, tomate, champignons)
Duo de carottes orange et jaune
Saint Nectaire AOP
Muffin vanille pépites de chocolat

Mardi
23 sept.

- Repas à domicile - menu A**
Chou blanc et raisins secs
Saucisse chipolatas de porc
Haricots beurre à la tomate
Munster AOP
Riz au lait

- Repas à domicile - menu B**
Velouté de cresson
Meunière colin PMD d'Alaska
Pommes de terre caldeirada (pdt, tomate, oignon)
Yaourt BIO nature
Fruit

Mercredi
24 sept.

- Repas à domicile - menu A**
Pâté de mousse de canard et cornichon
Hoki PMD sauce à l'oseille
Blé bio façon pilaw (laurier, oignon, thym)
Pont l'Evêque AOP
Fruit

- Repas à domicile - menu B**
Salade coleslaw (carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)
Aiguillettes de poulet à la sauce champignons crémée
Poêlée méridionale (hv, poivron, salsifis, aubergine)
Fromage frais Petit Moulé
Crème dessert saveur caramel

Jeudi
25 sept.

- Repas à domicile - menu A**
Salade iceberg et maïs
Langue de boeuf sauce piquante
Pommes de terre cubes BIO persillées
Montcadi croûte noire
Fruit bio

- Repas à domicile - menu B**
Salade pate tricolore agb à la grecque (asst ok)
Saumon pmf florentine au fromage fondu vache qui rit, épinard bio

Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Compote de pommes et fraises allégée en sucre

Vendredi
26 sept.

- Repas à domicile - menu A**
Salade de tomates et échalotes
Merlu PMD sauce citron
Fenouil gratin
Yaourt à la pulpe de fruits
Cake pois chiche et cacao

- Repas à domicile - menu B**
Soupe crecy (carottes et pommes de terre)
Riz BIO sauce façon chili égrené végétal

Cantal AOP
Fruit BIO

Samedi
27 sept.

- Repas à domicile - menu A**
Radis
Sauté de veau à la sauce poivrée (carotte, oignon, persil)
Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)
Munster AOP
Flan pâtissier DCG

- Repas à domicile - menu B**
Soupe cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, hv, petits pois)
Filet de cabillaud pmf sauce crème aux herbes
Fusilli BIO
Rouy
Flan pâtissier DCG

Dimanche
28 sept.

- Repas à domicile - menu A**

- Repas à domicile - menu B**

NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Montigny Les Cormeilles

Du 29 septembre au 05 octobre 2025

Lundi
29 sept.

Repas à domicile - menu A
Concombre rondelle
Sauté de porc* LR sauce charcutière
Haricots blanc BIO persillés
Pont l'Evêque AOP
Mousse au chocolat au lait

Repas à domicile - menu B
Tarte au fromage
Colin d'Alaska PMD sauce citron
Epinards branches au gratin
Fromage blanc nature
Fruit bio

Mardi
30 sept.

Repas à domicile - menu A
Céleri rémoulade
Goulash de bœuf lr (paprika doux, tomate)
Carottes persillées
Bûche mélangée
Semoule au lait saveur vanille

Repas à domicile - menu B
Soupe à la tomate
Macaroni bio, lentilles corails, maïs sauce crème
curry

Cheddar
Fruit BIO

Mercredi
01 oct.

Repas à domicile - menu A
Croustillant de chèvre
Hoki pmd sauce basquaise (ail, tomate, poivron)
Poêlée de haricots verts, brocolis, champignons
Yaourt BIO nature
Fruit

Repas à domicile - menu B
Tomate au basilic
Pintade sauce façon grand-mère (carotte,
champignons, crème, oignon, persil)
Riz BIO
Gorgonzola AOP
Crème dessert saveur caramel

Jeudi
02 oct.

Repas à domicile - menu A
Endives au bleu
Tripes à la mode de Caen*
Pommes de terre BIO
Fromage frais Saint môtet
Fruit

Repas à domicile - menu B
Soupe cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur,
céleri, hv, petits pois)
Filet de limande PMD sauce crustacé
Salsifis sauce béchamel
Munster AOP
Gâteau basque DCG

Vendredi
03 oct.

Repas à domicile - menu A
Chou rouge bio vinaigrette moutarde à
l'ancienne au miel bio
Penne bio sauce thon pmd tomate façon
bolognaise

Fourme d'ambert AOP
Ile flottante

Repas à domicile - menu B
Pizza tomate et fromage
Sauté de dinde LR au caramel
Gratin de courgettes BIO
Yaourt nature brassé
Fruit BIO

Samedi
04 oct.

Repas à domicile - menu A
Salade de riz composée (maïs et olives)
Clafoutis de chou fleur, mozzarella, pdt bio
Julienne de légumes
Yaourt aux fruits
Tarte noix de coco et framboise

Repas à domicile - menu B
Salade coleslaw (carotte, chou blanc, oignon,
mayonnaise)
Tajine de veau lr sauce poire miel cumin et cannelle
Semoule BIO
Comté AOC
Tarte noix de coco et framboise

Dimanche
05 oct.

Repas à domicile - menu A

Repas à domicile - menu B

NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Montigny Les Cormeilles

Du 06 octobre au 12 octobre
2025

*** Semaine bleue : les fromages de nos régions ***

Lundi
06 oct.

Repas à domicile - menu A

Tarte aux poireaux
Merlu PMD sauce au curry
Ratatouille à la niçoise
Pont l'Evêque AOP
Fruit

Repas à domicile - menu B

Soupe crecy (carottes et pommes de terre)
Merguez
Riz BIO et petits légumes
Yaourt nature brassé
Abricot au sirop

*** Semaine bleue : les fromages de nos régions ***

Mardi
07 oct.

Repas à domicile - menu A

Macédoine de légumes mayonnaise
Poulet LR sauce au thym
Semoule AGB aux abricots et amandes
Saint Nectaire AOP
Fruit

Repas à domicile - menu B

Tortis BIO au thon PMD et pesto rouge
Hoki PMD sauce estragon
Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert,
navet)
Fournols
Mousse aux marrons

*** Semaine bleue : les fromages de nos régions *** Balade en Bretagne ***

Mercredi
08 oct.

Repas à domicile - menu A

Pâté Breton et cornichons*
Filet de limande pmd sauce bretonne (crème,
champignons, poireaux)
Chou fleur BIO béchamel à l'emmental
Fromage blanc BIO
Far breton CPNE

Repas à domicile - menu B

Velouté de courgettes
Sauté de boeuf lr igp sauce tomate et basilic
Fusilli BIO
Carré
Fruit bio

*** Semaine bleue : les fromages de nos régions ***

Jeudi
09 oct.

Repas à domicile - menu A

Salade verte et oeuf dur
Pommes de terres bio fromagères (fromage à
tartiflette)
Fourme d'ambert AOP
Crème dessert saveur chocolat

Repas à domicile - menu B

Salade de boulgour BIO et poivrons
Rôti de dinde LR au jus
Carottes à la crème
Pointe de Brie
Fruit

*** Semaine bleue : les fromages de nos régions ***

Vendredi
10 oct.

Repas à domicile - menu A

Tomates mozzarella
Colin d'alaska pmd sauce crème à la tomate
Fondue de poireaux
Munster AOP
Muffin tout chocolat

Repas à domicile - menu B

Soupe de potiron au fromage fondu vache qui rit
Petit salé et lentilles
Yaourt aromatisé
Fruit

*** Semaine bleue : les fromages de nos régions ***

Samedi
11 oct.

Repas à domicile - menu A

Choux bicolores
Rôti de veau LR au romarin
Riz BIO pilaf
Cantal AOP
Tarte pomme pur beurre

Repas à domicile - menu B

Filet de maquereau à la moutarde
Quenelle nature sauce tomate
Haricots plats d'Espagne
Coulommiers BIO
Tarte pomme pur beurre

Dimanche
12 oct.

Repas à domicile - menu A

Repas à domicile - menu B

NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Montigny Les Cormeilles

Du 13 octobre au 19 octobre
2025

Lundi
13 oct.

Repas à domicile - menu A

Salade de betteraves vinaigrette à la moutarde
Riz bio, Korma bio patate douce

Yaourt BIO nature
Fruit

Repas à domicile - menu B

Velouté de courgettes
Sauté de dinde lr sauce dijonnaise (moutarde)
Carottes à l'ail
Fromage frais petit moulé ail et fines herbes
Crème dessert au café

Mardi
14 oct.

Repas à domicile - menu A

Pizza tomate et fromage
SAUTE VEAU LBR SAUCE PAPRIKA, PERSIL
Epinards branches en béchamel
Fromage frais Carré frais BIO
Fruit BIO

Repas à domicile - menu B

Soupe cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, hv, petits pois)
Merlu PMD sauce citron
Boulgour BIO
Comté AOC
Cubes de poire au sirop

Mercredi
15 oct.

Repas à domicile - menu A

Emincé d'endives
Carbonara* (sauce à la crème, champignons et lardons de porc)
Spaghetti BIO
Gorgonzola AOP
Mousse au chocolat au lait

Repas à domicile - menu B

Pâté de mousse de canard et cornichon
Tarte à la provençale
Cordiale de légumes
Yaourt BIO aromatisé vanille
Fruit bio

Jeudi
16 oct.

Repas à domicile - menu A

Salade de tomates
Parmentier colin d'alaska pmd pomme de terre bio

Pointe de Brie
Crème dessert saveur caramel

Repas à domicile - menu B

Taboulé aux raisins secs, semoule BIO
Sauté de boeuf lr igp sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes)
Gratin de blettes
Cantal AOP
Fruit

Vendredi
17 oct.

Repas à domicile - menu A

Salade de pommes de terre bio aux fèves et poulet
Poulet LR rôti au jus
Petits pois mijotés
Montcadi croûte noire
Fruit BIO

Repas à domicile - menu B

Céleri rémoulade
Filet de saumon sauce oseille
Riz BIO safrané
Carré
Liégeois saveur chocolat

Samedi
18 oct.

Repas à domicile - menu A

Nems au poulet
Sauté de boeuf LR IGP sauce échalote
Haricots beurre persillés
Saint Nectaire AOP
Crêpe nature sucrée

Repas à domicile - menu B

Soupe de courge butternut bio à la vache qui rit
Omelette BIO
Blé à la provençale
Edam
Crêpe nature sucrée

Dimanche
19 oct.

Repas à domicile - menu A

Repas à domicile - menu B

NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Montigny Les Cormeilles

Du 20 octobre au 26 octobre
2025

Lundi
20 oct.

Repas à domicile - menu A
Tarte au fromage
Colin d'alaska pmd sauce crème à la tomate
Gratin de chou fleur
Fromage blanc aromatisé aux fruits
Fruit bio

Repas à domicile - menu B
Soupe crecy (carottes et pommes de terre)
Saucisse de Toulouse*
Lentilles mijotées BIO
Saint Nectaire AOP
Liégeois au café

Mardi
21 oct.

Repas à domicile - menu A
Champignons persillés
Sauté de boeuf LR IGP sauce barbecue
Pommes de terre cubes BIO persillées
Gouda
Fruit BIO

Repas à domicile - menu B
Beignet de courgette
Filet de limande PMD sauce citron
Endives braisées
Carré
Riz au lait

Mercredi
22 oct.

Repas à domicile - menu A
Paté de mousse de foie et cornichon
Célerementier de poisson pmd (colin d'alaska pmd,
céleri, pomme de terre)

Pont l'Evêque AOP
Fruit bio

Repas à domicile - menu B
Soupe de potiron et pommes de terre
Riz BIO sauce façon chili égrené végétal

Yaourt nature
Abricot au sirop

Jeudi
23 oct.

Repas à domicile - menu A
Salade de mâches et betteraves rouges
Quiche lorraine*
Haricots verts à l'ail
Montcadi croûte noire
Ile flottante

Repas à domicile - menu B
Chou blanc en rémoulade
Merlu pmd sauce bretonne (champignon, crème,
poireau)
Macaroni BIO
Camembert
Crème aux oeufs saveur vanille

Vendredi
24 oct.

Repas à domicile - menu A
Salade de fenouil et carotte
Hoki PMD sauce coco citron vert
Semoule
Yaourt à la pulpe de fruits
Tarte au citron pur beurre

Repas à domicile - menu B
Filet de hareng et pommes de terre à l'huile
Poulet LR sauce estragon
Julienne de légumes
Cantal AOP
Fruit BIO

Samedi
25 oct.

Repas à domicile - menu A
Radis
Parmentier égrené végétal, purée de
butternut bio

Munster AOP
Flan pâtissier DCG

Repas à domicile - menu B
Soupe de salsifis et pommes de terre
Rôti de veau LR au jus
Haricots blancs à la tomate
Fromage blanc BIO
Flan pâtissier DCG

Dimanche
26 oct.

Repas à domicile - menu A

Repas à domicile - menu B

NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Montigny Les Cormeilles

Du 27 octobre au 02 novembre 2025

Lundi
27 oct.

- Repas à domicile - menu A**
Concombre rondelle
Escalope de dinde panée
Trio de légumes sauce au curry et emmental
(carotte, courgette, chou fleur)
Pont l'Evêque AOP
Semoule au lait saveur vanille

- Repas à domicile - menu B**
Velouté de cresson
MERLU PMD CUIT SAUCE NICOISE
Riz BIO
Yaourt BIO nature
Fruit

Mardi
28 oct.

- Repas à domicile - menu A**
Carottes râpées
Fusilli bio, sauce lentilles vertes et tomate bio

Bûche mélangée
Fruit BIO

- Repas à domicile - menu B**
Tarte aux poireaux
Paupiette de veau sauce façon grand-mère (carotte, champignons, crème, oignon, persil)
Haricots beurre
Cheddar
Crème dessert saveur vanille

Mercredi
29 oct.

- Repas à domicile - menu A**
Salade verte et croûtons
Langue de boeuf sauce piquante
Purée BIO à la moutarde à l'ancienne
Fromage blanc nature
Pêches au sirop

- Repas à domicile - menu B**
Salade de riz bio, tomate bio, mozzarella
Hoki pmd sauce aux agrumes (citron, mandarine, crème, orange, coriandre)
Julienne de légumes
Gorgonzola AOP
Fruit bio

Jeudi
30 oct.

- Repas à domicile - menu A**
Pizza tomate et fromage
Sauté de veau LR aux olives
Blettes persillées
Yaourt aux fruits
Fruit bio

- Repas à domicile - menu B**
Chou rouge vinaigrette au cidre
Œuf dur BIO sauce mornay
Coquillettes au gratin
Munster AOP
Crème dessert saveur caramel

Vendredi
31 oct.

- Repas à domicile - menu A**
Céleri rémoulade
Dés de saumon PMD sauce curry
Boullgour BIO aux petits légumes
Fourme d'ambert AOP
Mousse au café

- Repas à domicile - menu B**
Croustillant de chèvre
Endives au jambon LR*

Yaourt nature brassé
Fruit

Samedi
01 nov.

- Repas à domicile - menu A**

- Repas à domicile - menu B**

Dimanche
02 nov.

- Repas à domicile - menu A**

- Repas à domicile - menu B**