

Montigny Les Cormeilles

Menus du 03/11/2025 au 07/11/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu végétarien ***

Tarte aux fromages
(mozzarella, emmental)
Salade verte
et vinaigrette moutarde



Fromage blanc nature
Muffin vanille pépites de
chocolat

Madeleine
Fruit

MARDI

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



Goulash de boeuf Ir
(paprika doux, tomate)

Pommes de terres bio
fromagères (fromage à
tartiflette)

Courgettes
au jus de légumes

Pommes de terre bio

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Pailloline
Fruit

MERCREDI

Hoki pmd sauce au curry
Pané à l'emmental

Riz bio

Carotte bio
au jus de légumes



Fromage fondu
Fruit

Viennoiserie
Briquette de lait CE nature

JEUDI

Sauté de dinde Ir façon
fermière (oignon, petits pois,
carotte)

Macaroni bio sauce légumes
et pois cassés

Macaroni bio
et emmental râpé

Saint Nectaire aop

Fruit

Gâteau fourré au chocolat
Yaourt nature

VENDREDI

Salade de mâche et
betteraves rouges
et vinaigrette moutarde



Cordon bleu de volaille
 Omelette bio fraîche
Chou fleur en béchamel
et mozzarella râpée

Gâteau de maïs (farine de blé
locale)

Etoile fourrée abricot
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

Montigny Les Cormeilles
Menus du 10/11/2025 au 14/11/2025

MENU
de la semaine

LUNDI

Saucisse de volaille façon chipolatas
Beignet stick mozzarella
Lentilles mijotées



Pain au lait
Jus de pommes

MARDI

MERCREDI

Salade verte et pomme et orange
dés d'emmental et vinaigrette moutarde

Sauté de boeuf lr sauce dijonnaise (moutarde)

Omelette bio fraîche
Petits pois mijotés

Crêpe nature sucrée

JEUDI

*** Menu Italie - Menu végétarien ***

Lasagne ricotta épinard chèvre
Salade iceberg et vinaigrette moutarde

Fromage fondu

Dessert à boire lacté parfum cacao et copeaux de chocolat blanc

VENDREDI

*** Amuse bouche: Tomme catalane AOP ***

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde

Colin d'Alaska pmd sauce à l'oseille

Steak de lentilles BIO

Purée de pommes de terre

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Gaufre nappée au chocolat
Fruit

Cookies
Fruit

Quatre quart
Fruit

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

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

Montigny Les Cormeilles

Menus du 17/11/2025 au 21/11/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Sauté de boeuf lr sauce au paprika et persil
 Penne bio sauce pesto, fèves et cantal râpé
 Pennes bio et emmental râpé
 Yaourt nature Confiture Miel
 Sucre de canne bio
 Fruit

Viennoiserie
Lait demi écremé

MARDI

***** Menu Végétarien *****
 Radis et beurre
 Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio
 Crème dessert saveur vanille

Gâteau fourré à la fraise
Fruit

MERCREDI

Soupe carotte pommes de terre et mozzarella râpée
 MERLU pmd CUIT SAUCE BASQUAISE
 Croque'tofu fromage BIO
 Purée de courges butternut bio et pommes de terre bio
 Fruit

Brownie
Fromage blanc nature

JEUDI

Rôti de porc lr au jus
 Omelette bio fraîche
 Pommes de terre bio fraîches Icl cubes persillées
 Pont l'évêque aop
 Assiette de fruits frais

Pain au lait
Jus d'ananas

VENDREDI

Salade iceberg croûtons et vinaigrette moutarde
 dés de cantal aop
 Poulet rôti lr
Pané moelleux au gouda
 Haricots beurre à la tomate
 Tarte au flan dcg

Madeleine
Fruit

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

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée

Certifié Label Rouge

Décongelé

Issu de l'agriculture biologique

Produit de la mer durable

Produit local

Montigny Les Cormeilles

Menus du 24/11/2025 au 28/11/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

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

 Nuggets de poisson pmd
Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette
 Pommes de terre lamelles
 Epinards branches à la crème

 Dessert lacté gélifié saveur chocolat

MARDI

*** Menu Végétarien ***
 Mâche et betteraves et vinaigrette moutarde

 Fusilli bio sauce égréné végétal à la tomate bio et emmental râpé

 Yaourt aromatisé

MERCREDI

Boulettes au mouton et boeuf sauce façon orientale (oignon, tomate, persil, ail, épices)
Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule BIO
 Légumes couscous bio
 Semoule bio

 Saint Nectaire aop

 Fruit

JEUDI

Salade verte, pamplemousse et mandarine
 dés de cantal aop croûtons et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf lr sauce forestière (champignons)
Pané moelleux au gouda
 Carottes bio locales au jus de légumes

 Beignet parfum chocolat noisette dcg

VENDREDI

 Dés de saumon pmd sauce citron
 Quenelle bio sauce tomate
 Riz bio

 Fromage frais Petit louis

 Fruit

Etoile fourrée à la framboise
 Fruit

Quatre quart
 Fruit

Biscuits palmiers
 Coupelle de purée de pomme coing

Biscuit tablette au chocolat au lait
 Fruit

Gâteau fourré à l'abricot
 Yaourt nature

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

sOgeres



Montigny Les Cormeilles

Menus du 01/12/2025 au 05/12/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Salade iceberg
et maïs
et vinaigrette moutarde

 Omelette bio fraîche
 Coquillettes bio
et mozzarella râpée

Coupelle de purée de pommes
et poire

Brownie
Fruit

MARDI

Carottes râpées vinaigrette à
la moutarde
dés d'emmental
et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf Ir à la
hongroise (paprika doux,
crème)

Steak de lentilles BIO
Julienne de légumes
au jus de légumes

Barre bretonne à partager

Gaufre nappée au chocolat
Fruit

MERCREDI

Taboulé
dés de cantal aop

Filet de saumon sauce crème
herbes

Pané à l'emmental
Courgettes à l'ail

Fruit

Pain au lait
Briquette de jus de pomme

JEUDI

 Fajitas de dinde Ir et
légumes

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

 Pommes de terre bio
fraîches Icl cubes persillées

Fromage frais Fraidou
Fruit

Viennoiserie
Lait demi écremé

VENDREDI

Emincé d'endives
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce coco
citron vert

Beignet stick mozzarella
Purée de patates douces et
pommes de terre

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Gâteau fourré à la fraise
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 08/12/2025 au 12/12/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de dinde lr sauce champignons crémée
Quenelle nature sauce végétale crémée

 Riz bio

 Haricots verts bio sauce tomate



Cantal aop



Fruit

Biscuits palmiers
Petit fromage frais nature au lait entier

MARDI

***** Menu Végétarien *****
Carottes râpées vinaigrette à la moutarde



Pommes de terre au fromage à tartiflette
Salade verte et vinaigrette moutarde



Yaourt aromatisé

Gâteau fourré à l'abricot
Fruit

MERCREDI

 Hoki pmd sauce crème à la tomate
 Tajine, semoule bio et pois chiches bio

 Semoule bio

Ratatouille à la niçoise



 Pont l'évêque aop



Fruit

Gaufrettes au chocolat
Briquette de jus multifruits

JEUDI

Salade iceberg croûtons et vinaigrette moutarde



Bifteck haché charolais sauce tomate

 Macaroni bio sauce égréné végétal et tomate façon bolognaise

 Macaroni bio et emmental râpé



Crème dessert saveur vanille

Quatre quart
Fruit

VENDREDI

 Panais bio lcl rémoulade aux pommes



Cordon bleu de volaille

 Œuf dur bio sauce mornay
Epinards branches en béchamel et mozzarella râpée



 Beignet aux pommes dcg



Cookies
Fruit

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

sOgeres


Appellation d'Origine Protégée


Certifié Label Rouge


Décongelé


Issu de l'agriculture biologique


Produit de la mer durable


Produit local

Montigny Les Cormeilles

Menus du 15/12/2025 au 19/12/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Sauté de boeuf lr sauce tomate et basilic
Croque'tofu fromage BIO

Carotte bio au jus de légumes
 Boulgour bio

Saint Nectaire aop

Assiette de fruits frais

Madeleine
Yaourt aromatisé

MARDI

Mâche et betteraves et vinaigrette moutarde

Meunière colin pmd d'Alaska

Penne bio sauce pesto, fèves et cantal râpé

Penne bio semi-complet et emmental râpé

Yaourt nature

Sucre de canne bio
Miel
Confiture

Gâteau fourré au chocolat
Fruit

MERCREDI

Soupe Courgettes (courgettes, purée PDT) et mozzarella râpée

Boulettes au mouton et boeuf sauce barbecue

Pané moelleux au gouda

Purée Dubarry bio (chou fleur et pommes de terre)

Fruit

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

JEUDI

*** Repas de fêtes ***

Emincé de haut de cuisse de dinde lr sauce aux légumes d'antan

Boulettes orge, chèvre miel bio sauce aux légumes d'antan

Pom'pin

Babybel

Bûche pâtissière crème au beurre au chocolat dcg
Clémentine
Père Noël en chocolat

Brownie
Fruit

VENDREDI

*** Menu végétarien ***

Salade verte aux pommes et oranges et vinaigrette moutarde

Quenelle bio sauce tomate
Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) au jus de légumes

Riz bio

Dessert lacté gélifié saveur chocolat

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

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

Montigny Les Cormeilles

Menus du 22/12/2025 au 26/12/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Poulet Ir sauce fines herbes
Pommes de terre au fromage
à tartiflette
Pommes de terre boulangères
(oignons, thym)



Petit fromage frais aromatisé
aux fruits



Fruit

Pailloline

Coupelle de purée de pommes
et poire

MARDI

*** Vacances ***

Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)
AC dés de Saint Nectaire aoc



Blanquette de veau Ir
Korma de riz BIO, brunoise
provencale et petits pois BIO
Petits pois mijotés

Riz bio



Coupelle de purée de pommes

Pain au lait

Fruit

MERCREDI

*** Vacances - Menu
Végétarien ***

Taboulé

AC dés de cantal aop



Fondant bio au potiron
épicé (gingembre)

AB Carottes bio locales
au jus de légumes



Fruit

Viennoiserie

Briquette de lait CE nature

JEUDI

VENDREDI

*** Vacances ***

Emincé d'endives
et vinaigrette moutarde



Nuggets de poisson pmd

AB Spaghetti bio, lentilles
vertes, tomate bio et
emmental bio

AB Spaghetti bio
et emmental râpé



Cake au chocolat, farine Icl

Gaufre nappée au chocolat



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

Produit local

Montigny Les Cormeilles

Menus du 29/12/2025 au 02/01/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances - Menu
Végétarien ***

 Ravioli de légumes bio
et mozzarella râpée

Yaourt aromatisé

Fruit

MARDI

*** Vacances ***

Chou rouge vinaigrette au
cidre

 Hoki pmd sauce bretonne
(champignon, crème, poireau)
Beignet stick mozzarella
Pommes de terre quartier
avec peau

Crème dessert saveur vanille

MERCREDI

*** Vacances ***

Soupe de légumes (carotte,
navet, céleri, pomme de terre)
et emmental râpé

 Sauté de boeuf Ir sauce
barbecue
 *Omelette bio fraîche*
Purée de brocolis et pommes
de terre

Fruit

JEUDI

Madeleine
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

VENDREDI

Viennoiserie
Briquette de lait CE nature

Cookies
Fruit

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

sOgeres


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable