

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 lr
(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 lr 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

 Cantal aop


Fruit


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

Cookies
Fruit

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

Quatre quart
Fruit

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

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 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 écrémé


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 lcl 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




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

Etoile fourrée à la framboise
Fruit

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Mâche et betteraves
et vinaigrette moutarde



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

Yaourt aromatisé

Quatre quart
Fruit

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


Biscuits palmiers
Coupelle de purée de pomme coing


JEUDI

Salade verte, pamplemousse
et mandarine

 dés de cantal aop
croûtons
et vinaigrette moutarde


 Sauté de boeuf Ir sauce
forestière (champignons)
Pané moelleux au gouda

 Carottes bio locales
au jus de légumes

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

Biscuit tablette au chocolat au
lait
Fruit

VENDREDI

 Dés de saumon pmd sauce
citron

 Quenelle bio sauce tomate
 Riz bio

Fromage frais Petit louis

Fruit

Gâteau fourré à l'abricot
Yaourt nature

sOgeres

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



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

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 lr 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 lr et
légumes

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

 Pommes de terre bio
fraîches lcl cubes persillées


Fromage frais Fraidou

Fruit

Viennoiserie
Lait demi écrémé

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

sOgeres

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



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 multivitamins

JEUDI

Salade iceberg croûtons et vinaigrette moutarde
 Bifteck haché charolais sauce tomate
 Macaroni bio sauce égrené 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






Montigny Les Cormeilles
Menus du 15/12/2025 au 19/12/2025

MENU




de la semaine

LUNDI

 Sauté de boeuf 1r 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 1r 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

Viennoiserie
Lait demi écrémé

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

Montigny Les Cormeilles


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

MENU

de la semaine

LUNDI




*** Vacances ***

 Poulet lr 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)
 dés de Saint Nectaire aoc
—
 Blanquette de veau lr
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
 dés de cantal aop
—
 Fondant bio au potiron épicé (gingembre)
 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
 Spaghetti bio, lentilles vertes, tomate bio et emmental bio
 Spaghetti bio et emmental râpé
—
 Cake au chocolat, farine lcl

—
Gaufre nappée au chocolat
Fruit

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

Viennoiserie
Briquette de lait CE nature

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


Cookies
Fruit

MERCREDI

*** Vacances ***

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

 Sauté de boeuf lr sauce
barbecue

 Omelette bio fraîche
Purée de brocolis et pommes
de terre

Fruit

Madeleine
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

JEUDI

VENDREDI

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

sOgeres



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable