



Janvier



LE MENU DE LA SEMAINE

2 JANVIER 2026

Le fruit et le légume du mois:
L'Ananas et le poireau

MONTIGNY95
lès-CORMEILLES







LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR					  Velouté de carottes du chef
PLAT DU JOUR (menu unique)					  Tortellonis mozzarella Bio à la provençale
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT					
LAITAGE DU JOUR					
DESSERT DU JOUR					Tarte Normande
GOUTERS					Pompon chocolat Yaourt aromatisé



Agriculture Biologique



Produit de saison



Œufs Plein Air



Viande bovine française



Pêche responsable



Appellation Origine Protégée (AOP)



Viande de porc français



Plat végétarien



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Recette du chef



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique (RUP)



Appellation Origine Contrôlée (AOC)



Sauce du chef



Janvier

SEMAINE DU 05 AU 09 JANVIER 2026

GALETTE ROYALE

Le fruit et le légume du mois:
L'Ananas et le poireau



LUNDI



ENTREE DU JOUR

PLAT DU JOUR
(menu unique)

LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

LAITAGE DU JOUR

DESSERT DU JOUR

GOUTERS

Lasagnes ricotta et épinards

Salade verte & vinaigrette

Yaourt Bio Quart de Lait

Éclair au chocolat

Pain au lait
Clémentine

MARDI

Carottes râpées Bio et mimolette

Bolognaise
Bolognaise de lentilles

Torsades

Banane

Madeleine
Petit suisse aux fruits

Velouté de courge Bio du chef et râpé

Estouffade de bœuf sauce indienne
Dahl de brocolis gratinés au chèvre et sauce indienne

Julienne de légumes
et
Semoule

Orange

Croissant
Yaourt sucré

JEUDI

Emincé de poulet à la Reine
(Sauce aux champignons)
Boulettes de soja à la Reine

Pommes Duchesses

Camembert Bio

Galette des Rois

Gâteau moelleux à la fraise
Jus de pomme

VENDREDI

Potage de légumes du chef et râpé
(Poireaux, panais, pomme de terre)

Filet de colin sauce citron
Omelette gratinée

Butternut Bio gratin
et
Riz Bio

Ananas frais

Galette bretonne
Lait



Agriculture Biologique



Produit de saison



Œufs Plein Air



Viande bovine française



Pêche responsable



Appellation Origine Protégée (AOP)



Viande de porc français



Plat végétarien



Volaille française



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Recette du chef



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique (RUP)



Appellation Origine Contrôlée (AOC)



Sauce du chef



Janvier



MENU VÉGÉTARIEN

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 12 AU 16 JANVIER 2026

Le fruit et le légume du mois:
L'Ananas et le poireau

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR		Potage de carottes Bio du chef		Velouté de potiron Bio du chef et râpé	Chou blanc et vinaigrette balsamique du chef
PLAT DU JOUR (menu unique)	Sauté de bœuf sauce kokkinisto Steak végétal sauce kokkinisto	Tortilla fromagère	Émincé de poulet au curry Curry de légumes	Rôti de porc sauce charcutière Galette pois chiche sauce charcutière	Filet de saumon sauce provençale Eclat de boulgour aux petits légumes (plat complet)
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Frites	Purée de pomme de terre	Gratin de chou-fleur Bio et Riz Bio	Carottes cuisinées et Semoule	Courgettes persillées et Boulgour
LAITAGE DU JOUR	Petit suisse aux fruits		Carré de l'est		
DESSERT DU JOUR	Pomme Bio	Donut's au sucre	Cake aux poires du chef	Kiwi	Yaourt vanille Bio
GOUTERS	Crêpe au chocolat Jus d'orange	Gaufrette vanille Orange	Génoise abricot Banane	Petits beurre Lait	Sablé chocolat Clémentine

Agriculture Biologique

Produit de saison

Œufs Plein Air

Viande bovine française

Pêche responsable

Appellation Origine Protégée (AOP)

Viande de porc français

Plat végétarien

Volaille française

Indication Géographique Protégée (IGP)

Produit local

Haute valeur environnementale (HVE)

Recette du chef

Bleu Blanc Cœur

Région ultrapériphérique (RUP)

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Sauce du chef



Janvier



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 19 AU 22 JANVIER 2026

Le fruit et le légume du mois:
L'Ananas et le poireau



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR		Velouté de butternut Bio du chef	Chou rouge Bio aux pommes	Velouté de courgettes Bio du chef	
PLAT DU JOUR (menu unique)	Sauté de porc sauce Grand-mère Omelette sauce grand-mère	Sauté de bœuf sauce paprika et gratin de pommes de terre au cheddar Gratin de pommes de terre au cheddar (plat complet)	Carbonara de dinde Teddy cheese sauce crème	Pizza au fromage	Filet de lieu sauce aurore Biryani végétarien
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes		Pennes	Salade verte Bio & vinaigrette	Riz Bio aux petits légumes
LAITAGE DU JOUR	Fromage blanc au coulis de fruits rouges				Brie
DESSERT DU JOUR	Orange	Poire	Crème dessert vanille	Brassé aux fruits	Ananas frais
GOUTERS	Palet breton Jus de raisin	Brioche Lait	Galette aux céréales Clémentine	Quatre-quart Banane	Gaufre liégeoise Compote sans sucre ajouté

Agriculture Biologique

Produit de saison

Œufs Plein Air

Viande bovine française

Pêche responsable

Appellation Origine Protégée (AOP)

Viande de porc français

Plat végétarien

Volaille française

Indication Géographique Protégée (IGP)

Produit local

Haute valeur environnementale (HVE)

Recette du chef

Bleu Blanc Cœur

Région ultrapériphérique (RUP)

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Sauce du chef



Janvier



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 26 AU 30 JANVIER 2026

Le fruit et le légume du mois:
L'Ananas et le poireau



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Bâtonnet de carotte et sauce tartare	Céleri rémoulade	Potage de Légumes du chef (Haricots verts, chou fleur, pomme de terre)		Potage crécy Bio du chef et râpé
PLAT DU JOUR (menu unique)	Filet de colin meunière et citron Sticks de mozzarella	Sauté de bœuf sauce catalane Falafels sauce catalane	Tartiflette Tartiflette végétarienne	Palet végétarien à l'Italienne sauce tomate	Brandade de poisson Parmentier de potiron aux lentilles
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Blé à la provençale	Torsades Bio et râpé	Purée de brocolis Bio	Salade verte & vinaigrette	
LAITAGE DU JOUR				Edam	
DESSERT DU JOUR	Yaourt framboise Bio Les 2 Vaches	Clémentine	Pomme Bio	Compote pomme banane sans sucre ajouté	Moelleux au chocolat & crème anglaise
GOUTERS	Biscuit à la pomme Poire	Gaufrette vanille Lait	Moelleux citron Fromage blanc	Pompon au chocolat Orange	Pain au lait Yaourt sucré

Agriculture Biologique

Produit de saison

Œufs Plein Air

Viande bovine française

Pêche responsable

Appellation Origin Protégée (AOP)

Viande de porc français

Plat végétarien

Volaille française

Indication Géographique Protégé (IGP)

Produit local

Haute valeur environnementale (HVE)

Recette du chef

Bleu Blanc Cœur

Région ultrapériphérique (RUP)

Appellation Origin Contrôlée (AOC)

Sauce du chef



Février

LUNDI

CHANDELEUR
EN
BRETAGNE

MARDI

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

Le fruit et le légume du mois:
La poire et l'Endive

MERCREDI

JEUDI



MENU VÉGÉTARIEN

MONTIGNY95
lès-CORMEILLES

VENDREDI

ENTREE DU JOUR		Carottes râpées Bio aux pommes	Velouté de courgettes Bio du chef et râpé	Salade coleslaw	Potage Dubarry Bio du chef
PLAT DU JOUR (menu unique)	Sauté de bœuf sauce paprika Steak de soja sauce paprika	Émincé de poulet à la bretonne Gratin de pommes de terre à la bretonne et butternut au fromage (Plat complet)	Hachis parmentier à la patate douce Parmentier de légumes à la patate douce	Tortellonis mozzarella Bio sauce Napolitaine	Filet de saumon sauce basilic Tarte chèvre tomate et basilic
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois aux oignons	Poêlée bretonne (Pommes de terre, chou fleur, haricot vert)	Salade verte & vinaigrette		Purée de légumes à la muscade
LAITAGE DU JOUR	Coulommiers				
DESSERT DU JOUR	Pomme Bio	Crêpe et caramel	Mousse au chocolat	Clémentine	Riz au lait
GOUTERS	Génoise abricot Lait	Galette bretonne Jus de pomme	Pain au chocolat Clémentine	Madeleine Compote sans sucre ajouté	Biscuit moelleux à la fraise Banane

Agriculture Biologique

Produit de saison

Œufs Plein Air

Viande bovine française

Pêche responsable

Appellation Origine Protégée (AOP)

Viande de porc français

Plat végétarien

Volaille française

Indication Géographique Protégée (IGP)

Produit local

Haute valeur environnementale (HVE)

Recette du chef

Bleu Blanc Cœur

Région ultrapériphérique (RUP)

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Sauce du chef



Février



MENU VÉGÉTARIEN

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

Le fruit et le légume du mois:
La poire et l'Endive

VENDREDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

ENTREE DU JOUR	Céleri fermière	Velouté de carottes Bio du chef		Potage de butternut Bio du chef et râpé	
PLAT DU JOUR (menu unique)	Chipolatas Tortilla gratinée	Quiche au fromage	Sauté de bœuf au jus Boulettes végétales rôties au jus	Chili con carne Chili sin carne	Filet de lieu aux agrumes Quenelles natures aux agrumes
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Frites	Salade verte Bio & vinaigrette	Carottes Bio persillées et Boulgour Bio aux épices	Riz	Purée de panais et potiron
LAITAGE DU JOUR			Pont l'Évêque		Camembert Bio
DESSERT DU JOUR	Crème dessert caramel	Beignet chocolat	Clémentine	Orange	Banane
GOUTERS	Sablé au chocolat Pomme	Petits beurre Orange	Marbré au cacao Jus d'ananas	Croissant Lait	Crêpe Compote sans sucre ajouté

Agriculture Biologique

Produit de saison

Œufs Plein Air

Viande bovine française

Pêche responsable

Appellation Origine Protégée (AOP)

Viande de porc français

Plat végétarien

Volaille française

Indication Géographique Protégé (IGP)

Produit local

Haute valeur environnementale (HVE)

Recette du chef

Bleu Blanc Cœur

Région ultrapériphérique (RUP)

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Sauce du chef



Février

LUNDI



MENU VÉGÉTARIEN

MARDI

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 16 AU 20 FEVRIER 2026

Le fruit et le légume du mois:
La poire et l'Endive

MERCREDI

JEUDI



MONTIGNY95
lès-CORMEILLES

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Chou rouge et maïs	Potage de potimarron et clémentine du chef			Potage de légumes Bio du chef (Brocolis, Céleri, pomme de terre)
PLAT DU JOUR (menu unique)	Estouffade de bœuf sauce forestière Risotto pommes de terre aux légumes et mozzarella (Plat complet)	Pizza Bio aux 4 légumes	Filet de merlu à la moutarde Palet montagnard à la moutarde	Fricassée de porc au caramel Boulettes de soja au caramel	Bolognaise de thon Bolognaise de lentilles
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts Bio et Pommes de terre Bio	Salade verte & vinaigrette	Ratatouille et Blé	Riz	Farfalles
LAITAGE DU JOUR			Petit suisse aromatisé Bio	Yaourt Bio quart de lait	
DESSERT DU JOUR	Pomme	Velouté aux fruits	Banane	Tarte à la noix de coco	Liégeois chocolat
GOUTERS	Croquants à la noix de coco Yaourt sucré	Madeleine Poire	Palet breton Compote sans sucre ajouté	Moelleux au citron Jus d'orange	Pompon cœur cacao Clémentine

Agriculture Biologique

Produit de saison

Œufs Plein Air

Viande bovine française

Pêche responsable

Appellation Origine Protégée (AOP)

Viande de porc français

Plat végétarien

Volaille française

Indication Géographique Protégée (IGP)

Produit local

Haute valeur environnementale (HVE)

Recette du chef

Bleu Blanc Cœur

Région ultrapériphérique (RUP)

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Sauce du chef



Février



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 23 AU 27 FEVRIER 2026

Le fruit et le légume du mois:
La poire et l'Endive

VENDREDI



MENU VÉGÉTARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Céleri rémoulade Bio	Carottes râpées vinaigrette de Xérès du chef	Potage de légumes Bio du chef et râpé (Brocolis, courgettes, pomme de terre)		Potage crécy Bio du chef
PLAT DU JOUR (menu unique)	Saucisse de Francfort Omelette gratinée	Sauté de bœuf sauce barbecue Galette pois chiche emmental sauce barbecue	Poulet rôti sauce pizzaïolo Boulette à l'italienne sauce pizzaïolo	Curry de légumes Bio	Filet de hoki sauce crème ciboulette Kefta sauce crème ciboulette
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Lentilles aux oignons	Macaroni Bio & râpé	Haricots beurre persillés et Semoule	Riz	Purée de brocolis
LAITAGE DU JOUR				Coulommiers	
DESSERT DU JOUR	Crème dessert vanille	Orange	Ananas frais	Clémentine	Mousse au chocolat
GOUTERS	Biscuit moelleux au chocolat Pomme	Pain au lait Petit suisse aux fruits	Sablés Lait	Galette aux céréales Jus de raisin	Gaufrette vanille Orange

Agriculture Biologique

Produit de saison

Œufs Plein Air

Viande bovine française

Pêche responsable

Appellation Origine Protégée (AOP)

Viande de porc français

Plat végétarien

Volaille française

Indication Géographique Protégée (IGP)

Produit local

Haute valeur environnementale (HVE)

Recette du chef

Bleu Blanc Cœur

Région ultrapériphérique (RUP)

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Sauce du chef



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 02 AU 06 MARS 2026

Le fruit et le légume du mois:
L'Orange et la carotte

VENDREDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Potage de légumes Bio du chef et râpé (Brocolis, courgettes, pomme de terre)		Chou rouge au maïs	Cake aux légumes du chef	Concombres vinaigrette
PLAT DU JOUR (menu unique)	Estouffade de bœuf au poivre Steak de soja sauce poivre	Sauté de porc au thym Ravioles de légumes (Plat complet)	Nuggets de poulet plein filet & ketchup Nuggets de blé et ketchup	Truffade (Pomme de terre, emmental et tomme blanche)	Filet de colin sauce jambalaya Jambalaya végétarien (Plat complet)
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur persillées	Potiron au gratin et Torsades Bio	Poêlée de légumes Bio	Salade verte Bio & vinaigrette	Gratin de chou fleur et Riz
LAITAGE DU JOUR		Brie			
DESSERT DU JOUR	Orange	Banane	Liégeois vanille	Flan nappé caramel	Crêpe Bio sucrée
GOUTERS	Moelleux à la pomme Lait	Brownie Compote sans sucre ajouté	Pain au chocolat Jus de pomme	Quatre quart Banane	Palet breton Yaourt sucré

Agriculture Biologique

Produit de saison

Œufs Plein Air

Viande bovine française

Pêche responsable

Appellation Origine Protégée (AOP)

Viande de porc français

Plat végétarien

Volaille française

Indication Géographique Protégée (IGP)

Produit local

Haute valeur environnementale (HVE)

Recette du chef

Bleu Blanc Cœur

Région ultrapériphérique (RUP)

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Sauce du chef