


Montigny Les Cormeilles (Elémentaire)
Menus du 31/12/2018 au 04/01/2019



Menu de la semaine

Lundi

Repas de fin d'année

 Salade verte bio et croûtons
Mimosa
vinaigrette balsamique

Filet de lieu frais sauce citron
persillé
Gratin dauphinois

 Comté aoc


Brownie
et sa crème anglaise

Gaufrettes à la noisette
Fruit

Mardi

Mercredi

Céleri râpé
vinaigrette moutarde

 Saute dinde lbr sauce estragon
Petits pois extra fins


Coulommiers


Tarte chocolat

Pailloline
Fruit

Jeudi

Pâté de mousse de canard
Saucisson à l'ail*
et cornichon


 Steak haché de veau lbr sauce
crème champignons
Epinards béchamel et riz

 Yaourt nature bio

Fruit


Madeleine longue
Briquette de jus de pomme

Vendredi

 Carottes râpées bio
Vinaigrette au curry

Parmentier de thon
Salade verte

 Cantal aop

 Purée de pommes locales à la
cannelle du chef

Viennoiserie
Briquette de lait fraise

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Contrôlée



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille

Montigny Les Cormeilles (Elémentaire)
Menus du 07/01/2019 au 11/01/2019




Menu de la semaine

Lundi

Salade de riz niçoise


Cordon bleu
Gratin de céleri

Cantafrais

 Fruit bio

Pompon
Fruit

Mardi

 Salade croquante bio aux
pommes et oranges
Vinaigrette au miel

Poisson à la portugaise (poisson
accompagné de pommes de terre
lamelles, poivrons et tomates)

Emmental

Compote tous fruits allégée en
sucre

Napolitain marbré chocolat
Fruit


Mercredi

****Plat végétarien****

Crêpe au fromage

Pâtes au potiron et carottes
mozzarella

Yaourt nature local de Sigy

 Fruit bio


Pain au lait
Briquette de jus d'orange

Jeudi

*****Galette des rois*****

Carottes rémoulade aux pommes
et raisins secs

Sauté d'agneau sauce forestière
(champignons)


 Poêlée de légumes bio
(courgettes, carottes et pommes
de terre)


Fromage blanc aromatisé

Galette des rois

Gaufre poudrée
Fruit

Vendredi

 Salade de betteraves bio
vinaigrette moutarde

Echine de porc* cuite au jus
 Rôti de dinde lbr au jus
Lentilles locales mijotées

 Pont l'Evêque aop

Flan au chocolat

Gâteau fourré à l'abricot
Briquette de lait chocolaté

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille

Montigny Les Cormeilles (Elémentaire)
Menus du 14/01/2019 au 18/01/2019




Menu de la semaine

Lundi

Salade de mâche et betteraves rouges
vinaigrette moutarde

Pavé de merlu sauce tomate

 Tortis tricolores bio

 Saint Nectaire aop, Saint Nectaire aop

Mousse au chocolat au lait

Brownie
Fruit

Mardi

Mission anti-gaspi

Potage julienne darblay (poireaux, navets et carottes)

Saucisse de Strasbourg*
Francfort de volaille


Pommes de terre sautées en lamelles


Tomme blanche


 Fruit bio

Muffin tout chocolat
Jus de pommes

Mercredi

 Oeuf dur bio
Mayonnaise dosette

 Sauté de boeuf charolais à la hongroise

 Trio de légumes bio en gratin



Yaourt nature

Fruit

Madeleine longue
Briquette de lait nature

Jeudi

Salade iceberg
vinaigrette moutarde à l'ancienne

 Poulet Ibr sauce chasseur
 Haricots verts agb et blé

Pavé demi sel


Pomme à boire à la cannelle

Viennoiserie
Jus de raisins (100% jus)

Vendredi

Carottes râpées locales
vinaigrette moutarde

Poisson pané frais
et quartier de citron
Epinards branches à la crème

 Fromage blanc bio a sucrer
différemment

Coupe de confiture de fraises

Tarte au flan

Gâteau moelleux au citron
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille

Montigny Les Cormeilles (Elémentaire)
Menus du 21/01/2019 au 25/01/2019




Menu de la semaine

Lundi

Pomelos et sucre

Brandade

 Salade verte bio
vinaigrette moutarde

Petit Cotentin


Compote de pommes et bananes
allégée en sucre

Napolitain marbré chocolat
Fruit

Mardi

Choux bicolores
vinaigrette à la provençale

Sauté de porc* sauce végétale
pomme curry crémée

 Sauté de dinde lbr sauce
végétale pomme curry crémée

Carottes
assaisonnement ciboulette


 Petit suisse nature bio

Choux à la crème

Quatre quart
Briquette de lait fraise

Mercredi

Radis roses
et beurre


Pavé de hoki sauce basilic
 Ratatouille bio et boulgour bio


 Cantal aop

Glace cône chocolat

Marimba
Fruit

Jeudi

 Salade de betteraves bio
vinaigrette moutarde

 Rôti de boeuf charolais froid
Jus de rôti

Torti

Montboissier


Pomme de producteur local

Madeleine longue
Fruit

Vendredi

***Amuse-bouche: Purée
pomme clémentine***

Salade de pommes de terre
mimosa

 Emincé de dinde lbr marengo
(champignons, oignons, tomate)
Printanière de légumes

Carré

 Fruit bio

Gaufrettes à la noisette
Jus d'orange

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Label Rouge

la cantine pas pareille


Montigny Les Cormeilles (Elémentaire)
Menus du 28/01/2019 au 01/02/2019




Menu de la semaine

Lundi

Soja à l'asiatique
vinaigrette moutarde

 Pain de viande (boeuf
charolais) du chef

 Macaroni bio


 Comté aoc

Flan à la vanille

=====
Cookies
Fruit

Mardi

Taboulé

 Omelette bio
Purée Dubarry (chou fleur et
pommes de terre)


Fromage blanc nature

Fruit

=====
Marimba
Fruit

Mercredi

Tarte au fromage

 Escalope de dinde lbr sauce
paprika et persil
Gratin de blettes à l'emmental
râpé


Pointe de Brie


 Fruit bio

=====
Viennoiserie
Briquette de jus de pomme


Jeudi

***Animation : Les pas
pareille***

 Salade verte bio
et maïs
Olives noires
vinaigrette à l'échalote

 Blanquette de veau lbr
Carottes et riz

Yaourt aromatisé de la fromagerie
Maurice

 Blondie du chef (farine locale)

=====
Gâteau fourré à la fraise
Fruit

Vendredi

Pâté de mousse de canard
Pâté de campagne*
et cornichon

Veg - Brocolimentier (purée
brocolis pdt)
et emmental râpé
Salade verte
vinaigrette moutarde

Cantadou ail et fines herbes

 Fruit bio

=====
Muffin vanille pépites de chocolat
Briquette de lait chocolaté

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille