



Montigny Les Cormeilles

Menus du 04/02/2019 au 08/02/2019



Menu de la semaine

Lundi

Salade de pomme de terre et mimolette

 Poulet rôti lbr

Haricots verts à la tomate

 Cantal aop

 Fruit bio

Brioche en tranche
Fruit

Mardi

Salade croquante de pommes et oranges
vinaigrette à la ciboulette

Nuggets de poisson
et quartier de citron

 Ratatouille bio et boulgour bio

Saint Paulin

 Purée de pommes locales du chef

Etoile marbrée
Briquette de lait fraise

Mercredi

****Plat végétarien****

Rillettes de canard du chef
Pain navette

Risotto d'épeautre BIO, pois cassés, champignons et noisette

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Chocolat en poudre

Fruit

Pain au lait
Briquette de jus de raisins

Jeudi

*****La chandeleur*****

Emincé de chou rouge

 Sauté de boeuf charolais
sauce caramel

 Carottes bio à la crème

Yaourt nature brassé de la fromagerie Maurice

Crêpe nature sucrée
Pâte à tartiner individuelle

Moelleux au chocolat
Fruit

Vendredi

Céleri rémoulade

Jambon blanc*

 Coquillettes bio

Coulommiers

Flan au chocolat

Madeleine longue
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille



Montigny Les Cormeilles

Menus du 11/02/2019 au 15/02/2019



Menu de la semaine

Lundi

 Salade coleslaw bio
 Pavé de hoki sauce potiron
 crème
 Riz
 Montcadi croûte noire
 Mousse au chocolat au lait

Brioche en tranche
 Fruit

Mardi

 Salade de betteraves bio
 vinaigrette d'agrumes à la
 cannelle
 Rôti porc sauce charcutiere
 Lentilles locales mijotées
 Pont l'Evêque aop
 Eclair parfum chocolat

Viennoiserie
 Fruit

Mercredi

Friand au fromage
 Boeuf charolais façon
 bourguignon
 Carottes fraîches
 au persil
 Yaourt bio brassé à la banane
 Glace petit pot vanille et fraise

Gâteau moelleux au citron
 Briquette de jus d'orange

Jeudi

Radis roses
 et beurre
 Escalope dinde lbr dijonnaise
 Purée de choux de Bruxelles au
 fromage
 Carré
 Compote de pommes et
 abricots bio

Pompon
 Fruit

Vendredi

*****Tournoi des 6 nations*****
 Dips de carotte, houmous
 betterave
 Poisson pané frais
 et quartier de citron
 Potatoes
 et cornet
 Fromage blanc bio
 Marmelade d'oranges
 Vermicelles au chocolat

Petit beurre (biscuit)
 Jus de pommes

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
Menus du 18/02/2019 au 22/02/2019



Menu de la semaine

Lundi

Salade iceberg
vinaigrette moutarde

Couscous merguez
Semoule

 Yaourt nature sucré bio

Cake breton en barre
et sa crème anglaise

Gâteau fourré au chocolat
Fruit

Mardi

***Amuse-bouche: mélange 3
céréales***

Salade de riz aux crevettes

 Sauté de dinde lbr au thym
Jardinière de légumes

 Camembert bio

Pomme de producteur local

Pain au lait
Lait demi écrémé

Mercredi

Céleri râpé aux pommes
vinaigrette aux herbes

Paupiette de saumon sauce façon
parmentière

 Riz bio

 Saint Nectaire aop

Cocktail de fruits

Gâteau moelleux au citron
Fruit

Jeudi

Macédoine mayonnaise

 Rôti de boeuf charolais froid
Jus de rôti
Gratin dauphinois

Petit Cotentin

 Fruit bio

Pailloline
Fruit

Vendredi

***Animation: Les pas
pareilles***

Carottes râpées

Pavé de colin sauce tomate

 Purée de courges butternut et
pommes de terre bio

Tomme noire

 Milkquik du chef (lait local)

Pain d'épices
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique

Appellation d'Origine
Protégée

Charolais

Label Rouge

Plat du chef

la cantine pas pareille



Montigny Les Cormeilles

Menus du 25/02/2019 au 01/03/2019



Menu de la semaine

Lundi

Emincé d'endives aux croûtons
vinaigrette à l'huile d'olive citron

 Bolognaise de boeuf charolais

 Spaghetti bio

Mimolette

Flan à la vanille nappé caramel

Fondant au chocolat
Fruit

Mardi

Salade de betteraves rouges
vinaigrette moutarde

Oeuf à la coque (plein air) et ses
mouillettes

Frites

 Yaourt bio brassé à la fraise

Fruit

Petit beurre (biscuit)
Briquette de lait nature

Mercredi

Carottes râpées

 Poulet rôti lbr

 Epinards branches bio au
gratin

 Pont l'Evêque aop

 Cake au chocolat du chef
(farine locale)

Viennoiserie
Fruit

Jeudi

Pâté de mousse de canard
et cornichon

 Sauté de veau lbr marengo
(tomate et champignons)

 Ratatouille bio et blé bio

Petit Moulé

Crème dessert vanille de la
fromagerie Maurice

Marimba
Fruit

Vendredi

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique

Appellation d'Origine
Protégée

Charolais

Label Rouge

Plat du chef

la cantine pas pareille