



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
crémée


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

Tournai 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