



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 04 AU 08 MAI 2026



Mai

MONTIGNY95
lès-CORMEILLES

Le fruit et le légume du mois:
La Tomate et la Courgette



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Œuf dur Bio mayonnaise		Concombre vinaigrette du chef	Tomate mozzarella	
PLAT DU JOUR	Pizza au fromage	Sauté de bœuf sauce Ranch <i>Boulettes de soja sauce Ranch</i>	Saucisse de Francfort* <i>Omelette</i>	Filet de colin au thym <i>Teddy cheese sauce crème au thym</i>	
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Salade verte & vinaigrette	Frites	Gratin de courgettes Bio et Blé Bio	Purée de légumes Bio	
LAITAGE DU JOUR		Chanteneige Bio			
DESSERT DU JOUR	Crème dessert vanille	Orange	Banane	Glace	
GOUTERS	Pain au lait & barre de chocolat Pomme	Madeleine Petit suisse aux fruits	Croissant Yaourt sucré	Gâteau moelleux au citron Jus d'orange	

*Plat contenant du porc

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Œufs Plein Air

Appellation Origine Protégée (AOP)

Recette du chef

Région ultrapériphérique (RUP)

Produit de saison

Viande bovine française

Label rouge

Indication Géographique Protégé (IGP)

Sauce du chef

Marine Engagée

Produit local

Volaille française

Bleu Blanc Cœur

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Haute valeur environnementale (HVE)

Plat végétarien



Mai

Le fruit et le légume du mois:
La Tomate et la Courgette

LUNDI

MARDI



MENU VÉGÉTARIEN

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR			Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérès du chef		
PLAT DU JOUR	Cordon bleu Croc fromage	Curry de légumes	Filet de lieu à la crème Gratin de choux fleurs et coquillettes aux œufs durs (Plat complet)		
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes	Semoule	Brocolis et Coquillettes	FÉRIÉ	FÉRMÉ
LAITAGE DU JOUR	Yaourt Bio Quart de lait sucré	Coulommiers Bio			
DESSERT DU JOUR	Orange	Pastèque	Glace		
GOUTERS	Crêpe au chocolat Jus de pomme	Gaufrette vanille Banane	Génoise abricot Lait		

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Œufs Plein Air

Appellation Origine Protégée (AOP)

Recette du chef

Région ultrapériphérique (RUP)

Produit de saison

Viande bovine française

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Sauce du chef

Marine Engagée

Produit local

Volaille française

Bleu Blanc Cœur

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Haute valeur environnementale (HVE)

Plat végétarien

*Plat contenant du porc



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 18 AU 22 MAI 2026

Le fruit et le légume du mois:
La Tomate et la Courgette

ZÉRO GASPI,
PLAISIR
GARANTI

MONTIGNY95
lès-CORMEILLES



LUNDI Mai

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Concombres Bio vinaigrette du chef			Tomate vinaigrette balsamique du chef	
PLAT DU JOUR	Nuggets de volaille & ketchup <i>Nuggets de blé & ketchup</i>	Sauté de bœuf à l'orientale <i>Boulettes de soja à l'orientale</i>	Émincé de poulet sauce barbecue <i>Galette de pois chiches sauce barbecue</i>	Gratin malin de riz et de légumes au cheddar (Riz Bio)	Filet de saumon sauce aurore <i>One pot pasta sauce aurore, légumes et emmental (Plat complet)</i>
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au gratin et Pommes de terre	Haricots verts Bio et Blé Bio	Carottes cuisinées Bio et Semoule Bio		Brunoise de légumes et Torsades
LAITAGE DU JOUR		Petit suisse aromatisé	Mimolette		Gouda Bio
DESSERT DU JOUR	Flan chocolat	Ananas	Pastèque	Clafoutis aux fruits rouges du chef	Banane
GOUTERS	Palet breton Compote sans sucre ajouté	Galette aux céréales Lait	Brioche Pomme	Quatre-quart Fromage blanc sucré	*Plat contenant du porc Gaufre liégeoise Jus de raisin

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Œufs Plein Air

Appellation Origine Protégée (AOP)

Recette du chef

Région ultrapériphérique (RUP)

Produit de saison

Viande bovine française

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Sauce du chef

Marine Engagée

Produit local

Volaille française

Bleu Blanc Cœur

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Haute valeur environnementale (HVE)

Plat végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 25 AU 29 MAI 2026



Mai

MONTIGNY95
lès-CORMELLES

Le fruit et le légume du mois:
La Tomate et la Courgette



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	FÉRIÉ	Saucisson sec cornichon* Œuf dur mayonnaise		Melon 	
PLAT DU JOUR		Quiche aux légumes	Rôti de porc froid & ketchup* Salade de pomme de terre aux dés d'emmental et aux oignons rouges (Plat complet)	Sauté de bœuf sauce forestière Mac & cheese et ciboulette (Plat complet)	Filet de lieu sauce ciboulette Risotto aux champignons (Plat complet)
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT		Salade verte & vinaigrette	Salade de pommes de terre	Gratin de Brocolis Bio et Macaroni Bio	Haricots verts Bio et Riz Bio
LAITAGE DU JOUR			Camembert Bio		Brie Bio
DESSERT DU JOUR		Crème dessert chocolat	Abricot	Choux à la vanille	Fraises & sucre
GOUTERS		Gaufrette vanille Lait	Moelleux citron Yaourt aux fruits	Pompon au chocolat Banane	Pain au lait Petit suisse aromatisé

*Plat contenant du porc

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Œufs Plein Air

Appellation Origine Protégée (AOP)

Recette du chef

Région ultrapériphérique (RUP)

Produit de saison

Viande bovine française

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Sauce du chef

Marine Engagée

Produit local

Volaille française

Bleu Blanc Cœur

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Haute valeur environnementale (HVE)

Plat végétarien



Juin



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 01er AU 05 JUIN 2026

Le fruit et le légume du mois:
La Pastèque et le Concombre



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Concombre Bio vinaigrette du chef	Pastèque			Tomate Bio vinaigrette à l'échalote du chef
PLAT DU JOUR	Saucisse de Strasbourg* Omelette au fromage	Filet de colin sauce basilic Gnocchis sauce basilic et mozzarella (Plat complet)	Émincé de poulet à l'indienne Dahl de brocolis au chèvre sauce à l'indienne (Plat complet)	Chili sin carne	Estouffade de bœuf au paprika Galettes de lentilles au paprika
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Frites	Julienne de légumes Bio et Torsades Bio	Brocolis et Semoule	Riz	Purée de légumes
LAITAGE DU JOUR			Coulommiers Bio	Emmental Bio	
DESSERT DU JOUR	Velouté aux fruits	Liégeois à la vanille	Banane	Abricot	Glace
GOUTERS	Génoise abricot Pêche	Galette bretonne Jus de pomme	Pain au chocolat Lait	Madeleine Compote sans sucre ajouté	Biscuit moelleux à la fraise Abricot

*Plat contenant du porc



Viande de porc français



Œufs Plein Air



Appellation Origine Protégée (AOP)



Recette du chef



Région ultrapériphérique (RUP)



Produit de saison



Viande bovine française



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Sauce du chef



Marine Engagée



Produit local



Volaille française



Bleu Blanc Cœur



Appellation Origine Contrôlée (AOC)



Haute valeur environnementale (HVE)



Plat végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 08 AU 12 JUIN 2026

Le fruit et le légume du mois:
La Pastèque et le Concombre



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	<i>Œuf dur et sauce cocktail</i>		Carottes râpées Bio vinaigrette du chef		Melon
PLAT DU JOUR	Pizza au fromage	Sauté de boeuf sauce orientale <i>Falafels sauce orientale</i>	Filet de saumon sauce Vallée d'auge <i>Quenelles natures sauce Vallée d'auge</i>	Pasta Poutine (Pâtes, égréné de bœuf, oignons frits, mozzarella et sauce Brune) <i>Poutine végétarienne</i>	Crousty de poulet & ketchup <i>Croc fromage & ketchup</i>
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Salade verte Bio et vinaigrette	Riz Bio aux petits légumes	Poêlée de légumes et Pommes de terre	Gratin de courgettes Bio et Boulgour Bio	
LAITAGE DU JOUR		Saint Nectaire		Yaourt Bio Quart de lait vanille	
DESSERT DU JOUR	Beignet à la pomme	Pêche	Riz au lait	Abricot	Mousse au chocolat
GOUTERS	Sablé au chocolat Nectarine	Petits beurre Compote sans sucre ajouté	Marbré au cacao Banane	Croissant Lait	Crêpe Jus d'ananas

*Plat contenant du porc

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Œufs Plein Air

Appellation Origine Protégée (AOP)

Recette du chef

Région ultrapériphérique (RUP)

Produit de saison

Viande bovine française

Label rouge

Indication Géographique Protégé (IGP)

Sauce du chef

Marine Engagée

Produit local

Volaille française

Filière nutritionnelle Bleu Blanc Cœur

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Haute valeur environnementale (HVE)

Plat végétarien



Juin



LUNDI

MARDI

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 15 AU 19 JUIN 2026

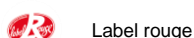
Le fruit et le légume du mois:
La Pastèque et le Concombre

ÉTÉ EN
MÉDITERRANÉE

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR		Pastèque		Salade Grecque Bio (Tomate Bio, olives noires, fêta)	
PLAT DU JOUR	Tarte au poireau	Bolognaise <i>Bolognaise de lentilles</i>	Filet de merlu sauce curcuma <i>Mijoté de pois chiches au curcuma</i>	Sauté de bœuf buffalo <i>Boulettes végétales rôties sauce buffalo</i>	Calamars à la Romaine sauce tartare <i>Bâtonnets de mozzarella & ketchup</i>
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Salade verte et vinaigrette	Coquillettes Bio & râpé	Brocolis Bio et Riz Bio	Haricots verts et Semoule	Ratatouille à la provençale et Pommes de terre au thym
LAITAGE DU JOUR	Tomme Bio		Bûche de chèvre		Fromage blanc Bio au miel
DESSERT DU JOUR	Donut's au sucre	Velouté aux fruits	Fraises & sucre	Glace	Melon & feuille de menthe
GOUTERS	Croquants à la noix de coco Yaourt sucré	Madeleine Compote sans sucre ajouté	Palet breton Abricot	Moelleux au citron Pêche	Pompon cœur cacao Jus d'orange

*Plat contenant du porc





Juin



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 22 AU 26 JUIN 2026

Le fruit et le légume du mois:
La Pastèque et le Concombre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR		Melon		Concombre Bio vinaigrette du chef	
PLAT DU JOUR	 Tortellonis mozzarella Bio sauce napolitaine	 Cordon bleu <i>Omelette gratinée</i>	 Jambalaya de poulet <i>Jambalaya végétarien</i>	 Parmentier de poisson à la tomate <i>Parmentier de légumes à la tomate</i>	 Sauté de bœuf sauce moutarde <i>Galette lentilles et boulgour sauce moutarde</i>
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT		Gratin de courgettes Bio et Pommes vapeur persillées Bio	Riz jambalaya		Petits pois carottes
LAITAGE DU JOUR	Petit suisse sucré		Cantal		Camembert Bio
DESSERT DU JOUR	Abricot	Liégeois vanille	 Clafoutis Bio aux cerises du chef	Glace	Pêche
GOUTERS	Biscuit moelleux au chocolat Jus de raisin	Pain au lait Yaourt aromatisé	Sablés Lait	 Galette aux céréales Nectarine	 Gaufrette vanille Abricot

*Plat contenant du porc

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Œufs Plein Air

Appellation Origine Protégée (AOP)

Recette du chef

Région ultrapériphérique (RUP)

Produit de saison

Viande bovine française

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Sauce du chef

Marine Engagée

Produit local

Volaille française

Bleu Blanc Cœur

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Haute valeur environnementale (HVE)

Plat végétarien



Juin

LUNDI



MARDI

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

Le fruit et le légume du mois:
La Pastèque et le Concombre



MONTIGNY95
lès-CORMEILLES

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Tomate Bio vinaigrette au basilic du chef	Pastèque		Saucisson à l'ail et cornichon* <i>Œuf dur mayonnaise</i>	
PLAT DU JOUR	Sauté de bœuf jus aux herbes <i>Boulettes de soja jus aux herbes</i>	Rice thaï balls au curry	Filet de merlu à la provençale <i>Éclats de boulgour à la provençale</i>	Bolognaise à la mexicaine <i>Bolognaise végétarienne à la mexicaine</i>	Filet de lieu sauce nantua <i>Gratin de riz tomate aux légumes (Plat complet)</i>
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Frites	Haricots verts Bio et Semoule Bio	Purée de carottes Bio	Torsades Bio & râpé	Ratatouille et Riz
LAITAGE DU JOUR			Brie		Petit suisse aromatisé Bio
DESSERT DU JOUR	Flan caramel	Glace	Banane	Nectarine	Melon
GOUTERS	Moelleux à la pomme Lait	Brownie Fromage blanc sucré	Pain au chocolat Jus de pomme	Quatre quart Abricot	Palet breton Compote sans sucre ajouté

*Plat contenant du porc

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Œufs Plein Air

Appellation Origine Protégée (AOP)

Recette du chef

Région ultrapériphérique (RUP)

Produit de saison

Viande bovine française

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Sauce du chef

Marine Engagée

Produit local

Volaille française

Bleu Blanc Cœur

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Haute valeur environnementale (HVE)

Plat végétarien