Scolarest

Bonne rentrée à tous!

# LE MENU DE LA SEMAINE

## SEMAINE DU 31 AOUT AU 04 SEPTEMBRE 2026

Le fruit et le légume du mois:
Le Raisin et le Chou

Septembre

Ville de Montigny Les Cormeilles

MENU VÉGÉTARIEN

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
| ENTREE DU JOUR | | Concombre Bio vinaigrette balsamique du chef | Pastèque | | |
| PLAT DU JOUR | Émincé de poulet Vallée d'Auge<br>*Omelette gratinée* | Pizza au fromage | Bolognaise<br>*Bolognaise de lentilles* | Sauté de bœuf sauce Forestière<br>*Risotto aux champignons* | Filet de colin meunière & ketchup<br>*Nuggets de blé & ketchup* |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Carottes<br>et<br>Lentilles | Salade verte Bio & vinaigrette | Torsades Bio & râpé | Riz de camargue | Purée de légumes Bio |
| LAITAGE DU JOUR | Yaourt Bio sucré | | | Gouda Bio | Mimolette |
| DESSERT DU JOUR | Éclair vanille | Glace | Ananas frais | Melon | Raisin |
| GOUTERS | Pain au lait & barre de chocolat<br>Lait | Madeleine<br>Prune | Croissant<br>Fromage blanc sucré | Gâteau moelleux à la fraise<br>Petit suisse aux fruits | Galette bretonne<br>Jus de pomme |

**Plat contenant du porc*

- Agriculture Biologique
- Produit de saison
- Produit local
- Viande de porc français
- Viande bovine française
- Volaille française
- Œufs Plein Air
- Label rouge
- Bleu Blanc Cœur
- Appellation Origine Protégée (AOP)
- Indication Géographique Protégé (IGP)
- Appellation Origine Contrôlée (AOC)
- Recette du chef
- Sauce du chef
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Région ultrapériphérique (RUP)
- Marine Engagée
- Plat végétarien

Scolarest

Septembre

# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

Ville de Montigny Lès Cormeilles

Le fruit et le légume du mois:
Le Raisin et le Chou

MENU VÉGÉTARIEN

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
| ENTREE DU JOUR | | Tomate Bio vinaigrette à l'échalote du chef | | | |
| PLAT DU JOUR | Tarte butternut et comté | Estouffade de bœuf sauce marengo<br>*Galette pois chiche emmental sauce marengo* | Filet de saumon à la crème<br>*Palet de patate douce à la crème* | Mac & cheese<br>(Macaroni Bio) | Hachis parmentier<br>*Parmentier de lentilles*<br>(purée Bio) |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Haricots verts Bio<br>et<br>Pommes vapeur persillées Bio | Frites | Carottes cuisinées Bio<br>et<br>Blé Bio | | Salade verte & vinaigrette |
| LAITAGE DU JOUR | Yaourt Bio Quart de lait vanille | | Emmental | Petit suisse sucré | Brie |
| DESSERT DU JOUR | Melon | Yaourt à boire Fraise | Raisin | Pomme Bio | Moelleux au chocolat |
| GOUTERS | Crêpe au chocolat<br>Jus d'ananas | Gaufrette vanille<br>Pomme | Génoise abricot<br>Banane | Petits beurre<br>Lait | Sablé chocolat<br>Prune |

**Plat contenant du porc*

- Agriculture Biologique
- Produit de saison
- Produit local
- Viande de porc français
- Viande bovine française
- Volaille française
- Œufs Plein Air
- Label rouge
- Bleu Blanc Coeur
- Appellation Origine Protégée (AOP)
- Indication Géographique Protégé (IGP)
- Appellation Origine Contrôlée (AOC)
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Recette du chef
- Sauce du chef
- Région ultrapériphérique (RUP)
- Marine Engagée
- Plat végétarien

Scolarest

Septembre

# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

Le fruit et le légume du mois:
Le Raisin et le Chou

Ville de Montigny Lès Cormeilles

MENU VÉGÉTARIEN

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
| ENTREE DU JOUR | | Concombres Bio au fromage blanc | | Œuf dur sauce cocktail | |
| PLAT DU JOUR | Cordon bleu<br>*Croc fromage* | Filet de Colin sauce citron<br>*Falafels sauce citron* | Émincé de poulet aux oignons<br>*Tortilla aux oignons* | Lasagnes ricotta et épinards | Sauté de boeuf sauce poivre<br>*Cacio e pepe*<br>*(Pennes poivrés au grana padano)* |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Petits pois carottes | Haricots verts Bio<br>et<br>Riz Bio | Purée de courgettes Bio | Salade verte Bio & vinaigrette | Julienne de légumes<br>et<br>Pennes |
| LAITAGE DU JOUR | Coulommiers Bio | | Yaourt aromatisé | | Bûche de chèvre |
| DESSERT DU JOUR | Raisin | Flan chocolat | Pastèque | Glace | Prune |
| GOUTERS | Palet breton<br>Compote sans sucre ajouté | Galette aux céréales<br>Lait | Brioche<br>Prune | Quatre-quart<br>Banane | Gaufre liégeoise<br>Jus de raisin |

**Plat contenant du porc*

Agriculture Biologique
Produit de saison
Produit local
Viande de porc français
Viande bovine française
Volaille française
Œufs Plein Air
Label rouge
Bleu Blanc Cœur
Appellation Origine Protégée (AOP)
Indication Géographique Protégé (IGP)
Appellation Origine Contrôlée (AOC)
Recette du chef
Sauce du chef
Haute valeur environnementale (HVE)
Région ultrapériphérique (RUP)
Marine Engagée
Plat végétarien

Scolarest

# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

Ville de Montigny Les Cormeilles

Septembre

MENU VÉGÉTARIEN

Le fruit et le légume du mois:
Le Raisin et le Chou

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
| ENTREE DU JOUR | Tomate Bio vinaigrette | | | Melon | |
| PLAT DU JOUR | Omelette gratinée | Tarte au thon et à la tomate<br>*Tarte au fromage* | Filet de lieu sauce Dubarry<br>*Quenelles natures sauce Dubarry* | Estouffade de boeuf sauce Bretonne<br>*Émincé végétal sauce Bretonne* | Crousty de poulet<br>*Croc fromage* |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Frites | Salade verte Bio & vinaigrette | Riz Bio | Carottes à la provençale<br>et<br>Semoule Bio | Purée de légumes Bio |
| LAITAGE DU JOUR | | Edam Bio | Fromage blanc sucré | | Yaourt Bio sucré |
| DESSERT DU JOUR | Liégeois vanille | Raisin | Prune | Yaourt Bio Normand | Poire |
| GOUTERS | Biscuit à la pomme<br>Pomme | Gaufrette vanille<br>Banane | Moelleux citron<br>Lait | Pompon au chocolat<br>Yaourt aromatisé | Pain au lait<br>Petit suisse sucré |

**Plat contenant du porc*

- Agriculture Biologique
- Produit de saison
- Produit local
- Viande de porc français
- Viande bovine française
- Volaille française
- Œufs Plein Air
- Label rouge
- Bleu Blanc Cœur
- Appellation Origine Protégée (AOP)
- Indication Géographique Protégé (IGP)
- Appellation Origine Contrôlée (AOC)
- Recette du chef
- Sauce du chef
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Région ultrapériphérique (RUP)
- Marine Engagée
- Plat végétarien

Scolarest

Septembre

# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 02 OCTOBRE 2026

Le fruit et le légume du mois:
Le Raisin et le Chou

MENU VÉGÉTARIEN

Montigny Lès Cormeilles

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
| ENTREE DU JOUR | | Concombre Bio vinaigrette | | | Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérès du chef |
| PLAT DU JOUR | Saucisse de Francfort* *Nems aux légumes* | Sauté de boeuf sauce moutarde *Palet marafcher sauce moutarde* | Filet de Colin à la crème *Gratin de pomme de terre et chou fleur aux œufs durs* | Curry de légumes | Bolognaise *Bolognaise de lentilles* |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Carottes cuisinées et Lentilles | Courgettes Bio et Semoule Bio | Chou fleur Bio et Pommes de terre Bio persillées | Riz | Torsades et râpé |
| LAITAGE DU JOUR | Camembert Bio | | Carré de l'est | Yaourt Bio quart de lait fraise | |
| DESSERT DU JOUR | Raisin | Crème dessert caramel | Poire | Prune | Beignet chocolat |
| GOUTERS | BN chocolat Prune | Galette bretonne Jus de pomme | Pain au chocolat Banane | Madeleine Compote sans sucre ajouté | Biscuit moelleux à la fraise Pomme |

*Plat contenant du porc

- Agriculture Biologique
- Produit de saison
- Produit local
- Viande de porc français
- Viande bovine française
- Volaille française
- Œufs Plein Air
- Label rouge
- Bleu Blanc Cœur
- Appellation Origine Protégée (AOP)
- Indication Géographique Protégé (IGP)
- Appellation Origine Contrôlée (AOC)
- Recette du chef
- Sauce du chef
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Région ultrapériphérique (RUP)
- Marine Engagée
- Plat végétarien

Scolarest

Octobre

# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 05 AU 10 OCTOBRE 2026

Montigny Lès Cormeilles

Le fruit et le légume du mois:
La Poire et la Patate douce

MENU VÉGÉTARIEN

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
| ENTREE DU JOUR | | Tomate Bio basilic vinaigrette du chef | Slade coleslaw Bio | | |
| PLAT DU JOUR | Nuggets de poulet & ketchup<br>*Nuggets de blé & ketchup* | Filet de lieu sauce Normande<br>*Röstis de légumes à la Normande* | Hachis parmentier gratiné au cheddar<br>*Parmentier de légumes gratiné au cheddar* | Sauté de boeuf sauce madère<br>*Boulettes de soja sauce madère* | Tortellonis Bio mozzarella sauce Provençale |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Petits pois carottes | Riz de camargue | Salade verte Bio & vinaigrette | Frites | |
| LAITAGE DU JOUR | Chanteneige Bio | | | Coulommiers Bio | Brie Bio |
| DESSERT DU JOUR | Poire | Brassé Bio vanille | Mousse au chocolat | Raisin | Prune |
| GOUTERS | Sablé au chocolat<br>Compote sans sucre ajouté | Petits beurre<br>Jus d'ananas | Marbré au cacao<br>Prune | Croissant<br>Lait | Crêpe<br>Banane |

**Plat contenant du porc*

- Agriculture Biologique
- Produit de saison
- Produit local
- Viande de porc français
- Viande bovine française
- Volaille française
- Œufs Plein Air
- Label rouge
- Bleu Blanc Cœur
- Appellation Origine Protégée (AOP)
- Indication Géographique Protégé (IGP)
- Appellation Origine Contrôlée (AOC)
- Recette du chef
- Sauce du chef
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Région ultrapériphérique (RUP)
- Marine Engagée
- Plat végétarien

# LE MENU DE LA SEMAINE

VACANCES SCOLAIRES

SEMAINE DU 19 AU 23 OCTOBRE 2026

MENU VÉGÉTARIEN

Le fruit et le légume du mois:
La Poire et la Patate douce



Octobre

Ville de Montigny Lès Cormeilles

Scolarest

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
| ENTREE DU JOUR | Carottes râpées Bio mimolette | Roulé à l'emmental | Concombre Bio vinaigrette | | |
| PLAT DU JOUR | Sauté de bœuf sauce Vallée d'Auge<br>*Pané de sarrasin aux lentilles sauce Vallée d'Auge* | Saucisse de Francfort*<br>Omelette | Pasta pizza<br>(Pennes au ketchup, mozarella & basilic) | Couscous<br>*Couscous végétarien* | Filet de merlu au curry<br>*Curry de légumes* |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Pommes vapeur persillées Bio | Petits pois aux oignons | | Légumes couscous<br>et<br>Semoule | Chou-fleur Bio persillé<br>et<br>Riz Bio |
| LAITAGE DU JOUR | | | | Camembert Bio | Bûche de chèvre |
| DESSERT DU JOUR | Flan caramel | Raisin | Chou à la crème | Banane | Ananas |
| GOUTERS | Croquants à la noix de coco<br>Petit suisse aux fruits | Madeleine<br>Pomme | Palet breton<br>Lait | Moelleux au citron<br>Jus d'ananas | Pompon chocolat<br>Prune |

*Plat contenant du porc

Agriculture Biologique
Produit de saison
Produit local
Viande de porc français
Viande bovine française
Volaille française
Œufs Plein Air
Label rouge
Bleu Blanc Cœur
Appellation Origine Protégée (AOP)
Indication Géographique Protégé (IGP)
Appellation Origine Contrôlée (AOC)
Recette du chef
Sauce du chef
Haute valeur environnementale (HVE)
Région ultrapériphérique (RUP)
Marine Engagée
Plat végétarien

Scolarest

VACANCES SCOLAIRES

Octobre

MENU VÉGÉTARIEN

# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 26 AU 30 OCTOBRE 2026

Le fruit et le légume du mois:
La Poire et la Patate douce

VACANCES SCOLAIRES

Montigny Lès Cormeilles

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
| ENTREE DU JOUR | Chou blanc Bio vinaigrette balsamique | | Concombre Bio vinaigrette | | JOYEUX HALLOWEEN<br>Potage de potiron et râpé |
| PLAT DU JOUR | Tarte chèvre tomate et basilic | Cordon bleu<br>Croc fromage | Filet de lieu sauce diable<br>*Tortilla sauce diable* | Sauté de boeuf sauce Vampire (Ail, ketchup et paprika)<br>*Émincé végétal sauce Vampire* | Hachis parmentier d'Halloween (Patate douce Bio)<br>*Parmentier de légumes d'Halloween* |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Salade verte Bio & vinaigrette | Carottes cuisinées<br>et<br>Lentilles | Gratin de butternut<br>et<br>Riz | Gratin de courgettes Bio<br>et<br>Farfalles Bio | Salade verte & vinaigrette |
| LAITAGE DU JOUR | | Emmental Bio | | Coulommiers | |
| DESSERT DU JOUR | Liégeois vanille | Raisin | Ananas frais | Poire | Carrot' cake du chef & nappage caramel |
| GOUTERS | Biscuit moelleux au chocolat<br>Petit suisse aux fruits | Pain au lait<br>Poire | Sablés<br>Lait | Galette aux céréales<br>Jus d'ananas | BN chocolat<br>Prune |

**Plat contenant du porc*

- Agriculture Biologique
- Produit de saison
- Produit local
- Viande de porc français
- Viande bovine française
- Volaille française
- Œufs Plein Air
- Label rouge
- Bleu Blanc Cœur
- Appellation Origine Protégée (AOP)
- Indication Géographique Protégé (IGP)
- Appellation Origine Contrôlée (AOC)
- Recette du chef
- Sauce du chef
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Région ultrapériphérique (RUP)
- Marine Engagée
- Plat végétarien