

Montigny Les Cormeilles (Elémentaire)
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

 Céleri rémoulade bio

Brandade

Salade verte
vinaigrette moutarde

 Saint Nectaire aop

Compote de poires allégée en
sucre

Etoile marbrée
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 (Elémentaire)
Menus du 04/03/2019 au 08/03/2019



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Pizza tomate et fromage

 Escalope de dinde lbr sauce forestière (champignons)
Haricots verts au persil

Montcadi croûte noire

 Fruit bio

Madeleine longue
Briquette de jus d'orange

 Salade verte bio
croûtons
et dés d'emmental
vinaigrette balsamique

Poisson meunière frais
et quartier de citron
Ratatouille à la niçoise et riz

Vache qui rit

 Purée de pommes et bananes
du chef (pommes locales)

Pain au lait
Fruit

Oeuf dur sur lit de salade verte
Mayonnaise dosette

 Boulettes de boeuf charolais
provençale

 Spaghetti bio

 Fromage blanc bio

Salade de fruits frais

Gaufre poudrée
Briquette de lait fraise

 Carottes râpées bio

Curry d'agneau aux pois chiches
Légumes couscous et semoule

Yaourt nature local de Sigy

 Gâteau de maïs du chef

Cookies
Fruit

Emincé de chou blanc

Jambon blanc*
Jambon de dinde LBR
Frites

 Pont l'Evêque aop

Mousse au chocolat au lait

Gaufrettes à la noisette
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 (Elémentaire)
Menus du 11/03/2019 au 15/03/2019



Menu de la semaine

Lundi

Emincé d'endives
vinaigrette moutarde à l'ancienne

Pavé de hoki sauce potiron
crémée

 Boulgour bio

Saint Paulin

Flan au chocolat

Gaufre nappée au chocolat
Fruit

Mardi

 Salade de betteraves bio
vinaigrette moutarde

Echine de porc* cuite au jus

 Rôti dinde lbr à la diable

Lentilles locales mijotées

Carré

Fruit

Napolitain marbré chocolat
Lait demi écrémé

Mercredi

Friand au fromage

 Boeuf charolais façon
bourguignon
Carottes

Petit fromage frais sucré

 Fruit bio

Muffin tout chocolat
Briquette de jus de pomme

Jeudi

Salade verte aux croûtons
vinaigrette moutarde

Nuggets de volaille

 Bouquet de légumes agb
(chou fleur, brocoli et carotte) et
pommes de terre

 Fourme d'ambert aop

Compote de pommes et
framboises allégée en sucre

Gâteau fourré à la fraise
Fruit

Vendredi

Animation: Les pas pareille

Concombre en rondelles
vinaigrette moutarde

Céleri'mentier de poisson
Salade verte

 Yaourt nature bio

 Brownie mexicain du chef (à
base de haricots rouges)

Viennoiserie
Briquette de lait chocolaté

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 (Elémentaire)
Menus du 18/03/2019 au 22/03/2019



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade de betteraves rouges
vinaigrette moutarde

 Boeuf charolais tomat'olive
Semoule

 Cantal aop

 Fruit bio

Gaufrettes à la noisette
Jus d'orange

Salade, maïs, soja aux saveurs
asiatique
Vinaigrette au soja

Pavé de merlu sauce coco et
citron vert

 Riz bio

Petit Cotentin

Coupelle de compote de pêches
allégée en sucre

Madeleine longue
Fruit

Salade de pomme de terre et
mimolette

 Poulet rôti lbr
 Chou fleur bio en gratin

Pointe de Brie

Fruit

Marimba
Briquette de lait nature

Carottes râpées locales
vinaigrette moutarde

Saucisse de Strasbourg*
Francfort de volaille

 Purée de pommes de terre bio

Smoothie des Iles (pomme
banane et jus de coco)

Gaufre liégeoise
Fruit

A l'écoute de ma planète

Salade iceberg
vinaigrette moutarde

 Pain de poisson (colin) du chef
 Ratatouille bio niçoise et
coquillettes bio

Emmental

Flan vanille de la fromagerie
Maurice

Gâteau moelleux au citron
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 (Elémentaire)
Menus du 25/03/2019 au 29/03/2019



Menu de la semaine

Lundi

 Salade coleslaw bio

 Bolognaise de boeuf charolais
Penne rigate

Mimolette

Ile flottante

Pain au lait
Fruit

Mardi

***Amuse-bouche: Mix'lait pain
d'épices***

Taboulé

 Omelette bio
Epinards branches à la crème

 Yaourt bio à la vanille

Pomme de producteur local

Pompon
Briquette de lait fraise

Mercredi

Mâche
vinaigrette moutarde

 Emincé de dinde lbr façon
fermière
Petits pois mijotés

 Coulommiers bio

Glace cône chocolat

Viennoiserie
Fruit

Jeudi

Pâté breton*
et cornichon
Galantine de volaille

 Rôti de veau lbr sauce aux
hortillons
Purée de brocolis et pommes de
terre

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Miel coupelle

 Fruit bio

Pailloline
Jus de pommes

Vendredi

Chou chinois
vinaigrette à l'échalote

Poisson pané frais
et quartier de citron
 Coquillettes bio

 Saint Nectaire aop

Coupelle de purée de pommes et
pruneaux

Madeleine longue
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Label Rouge

la cantine pas pareille