



Montigny Les Cormeilles

Menus du 03/06/2019 au 07/06/2019



Menu de la semaine

Lundi

Salade verte aux croûtons
Vinaigrette au curry

Quenelle de brochet sauce aux
épices douces

 Riz bio

Mimolette

Flan au chocolat

Napolitain marbré chocolat
Fruit

Mardi

 Macédoine mayonnaise bio

Echine de porc* cuite au jus
Lentilles locales mijotées

 Munster aop

Fruit

Madeleine longue
Briquette de jus d'orange

Mercredi

Concombre en rondelles
vinaigrette moutarde

 Poulet rôti lbr

Purée de PDT AGB, courgettes,
olive et basilic

Pavé demi sel

 Purée de pommes locales et
ananas du chef

Gaufre nappée au chocolat
Fruit

Jeudi

 Rillettes de sardine et céleri du
chef

 Sauté de boeuf charolais
sauce caramel
Carottes

Yaourt nature brassé de la
fromagerie Maurice

 Fruit bio

Pompon
Yaourt à boire à la fraise

Vendredi

Tranche de pastèque

Poisson pané frais
et quartier de citron
Haricots verts
à la tomate et basilic

 Yaourt bio brassé à la banane

Gâteau basque

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

Menus du 10/06/2019 au 14/06/2019



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade de pomme de terre, Salade de pomme de terre

Cordon bleu
Epinards branches à la crème

Cantadou ail et fines herbes

 Fruit bio

Madeleine
Briquette de lait chocolaté

Melon Gallia

Pavé de colin sauce basilic

 Macaroni bio

Montcadi croûte noire

Abricots au sirop

Pain au lait
Fruit

Salade de tomates vinaigrette aux herbes

Sauté de porc* façon fermière (carotte, petit pois, oignon)
Légumes façon Maillot (petit pois, carotte, haricot vert)

 Yaourt nature bio

Choux à la crème

Muffin vanille pépites de chocolat
Fruit

Amuse-bouche: Churros de pommes de terre

Salade de betteraves rouges vinaigrette moutarde

 Rôti de boeuf charolais froid
Jus de rôti

Purée de pommes de terre

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio

Roulé framboise individuel
Briquette de jus de pomme

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille





Montigny Les Cormeilles

Menus du 17/06/2019 au 21/06/2019



Menu de la semaine

Lundi

La fête des fruits et légumes frais

Concombre tsaziki



Tomate farçie

 Riz bio



Yaourt aromatisé de la fromagerie Maurice



Melon Gallia

Gaufre nappée au chocolat
Briquette de jus d'orange

Mardi

La fête des fruits et légumes frais

Tranche de pastèque



 Daube de boeuf charolais à la provençale (tomate, herbe de provence)

 Carottes agb et pommes de terre persillées



 Fromage blanc parfumé au cassis et basilic du chef
Cigarette russe

Quatre quart
Briquette de lait fraise

Mercredi

La fête des fruits et légumes frais

 Carottes râpées bio
vinaigrette balsamique



Emincé de volaille kebab
Sauce crème ciboulette
Beignet de courgettes



Bûche mélangée



Assiette de fruits printaniers (fraises, ananas)

Marimba
Fruit

Jeudi

La fête des fruits et légumes frais

Salade de haricots vert, crème et noisette



Pâtes à la romaine



Vache qui rit



 Banane bio

 sauce au chocolat lait du chef

Pailloline
Briquette de jus multifruits

Vendredi

La fête des fruits et légumes frais

 Salade de tomates bio et mozzarella
VINAIGRETTE PESTO



Pavé de colin sauce aurore
Purée de patates douces



Yaourt nature
Sucre roux



 Clafoutis fruits rouges du chef (farine locale)

Pompon
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique

Charolais

Plat du chef

la cantine pas pareille

Montigny Les Cormeilles
Menus du 24/06/2019 au 28/06/2019



Menu de la semaine

Lundi

Penne et brocolis au pesto rouge

 Emincé de dinde lbr sauce olive

 Courgettes bio à la provençale

Fraidou

Fruit

Gaufre liégeoise

Briquette de jus de pomme

Mardi

Melon Gallia

 Poisson en paprika'de à la carotte bio
Salade verte vinaigrette moutarde

Saint Paulin

Compote tous fruits allégée en sucre

Pain au lait

Fruit

Mercredi

Concombre local en rondelles
Vinaigrette d'agrumes au romarin

 Rôti de boeuf charolais froid
Jus de rôti
Petits pois extra fins

 Fromage blanc bio

Tarte à la noix de coco

Petit beurre (biscuit)

Fruit

Jeudi

****Plat végétarien****

Saucisson à l'ail*
et cornichon

Pâtes, tomate de ratatouille et
lentilles corail
et emmental râpé

Petit fromage frais aux fruits

 Fruit bio

Madeleine longue

Briquette de jus d'orange

Vendredi

*****Animation: Les pas pareilles*****

Tranche de pastèque

Merguez

 Légumes couscous bio et semoule bio

 Pont l'Evêque aop

Ile flottante
sauce au cacao

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

la cantine pas pareille