



# Montigny Les Cormeilles (Elémentaire)

## Menus du 02/09/2019 au 06/09/2019



# Menu de la semaine

### Lundi

#### Menu de Bienvenue

 Melon bio

Poisson pané frais  
et quartier de citron  
Coquillettes

Cantafras

Compote de pommes et bananes  
allégée en sucre

Jus de pommes

Quatre quart  
Fruit

### Mardi

Tomate Locale  
vinaigrette à l'huile d'olive citron

Jambon de dinde lbr  
 Purée de courgette bio

Petit fromage frais nature

Doughnut

Pain au lait  
Fruit

### Mercredi

Concombre tsaziki

Filet de hoki sauce coco citron vert

Riz

 Pointe de brie bio

Flan au chocolat

Pailloline  
Briquette de lait fraise

### Jeudi

 Salade de betteraves bio  
vinaigrette moutarde, vinaigrette  
moutarde

 Emincé de boeuf charolais aux  
pruneaux  
Semoule aux raisins

 Saint Nectaire aop

Fruit

Gaufre poudrée  
Fruit

### Vendredi

Salade de pâtes à l'orientale  
(farfalline, concombre, tomate,  
menthe, cumin)

Samoussa de légumes  
Carottes  
à la tomate et basilic

Yaourt nature

 Fruit bio

Gaufrettes à la noisette  
Jus d'orange

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 (Elémentaire)  
Menus du 09/09/2019 au 13/09/2019



Menu de la semaine

Lundi

 Pastèque bio

Cheeseburger  
Frites

 Saint Nectaire aop

Mousse au chocolat au lait

Muffin vanille pépites de chocolat  
Fruit

Mardi

\*\*\*Amuse-bouche: Purée  
pomme figue\*\*\*

Salade de riz aux crevettes

 Omelette bio

 Epinards branches bio au  
gratin

Fromage blanc  
Coulis de fruits rouges

Fruit

Petit beurre (biscuit)  
Briquette de lait chocolaté

Mercredi

 Salade de tomates bio  
et mozzarella  
vinaigrette à la provençale

 Sauté de dinde lbr façon mafé  
Petits pois extra fins

 Pont l'Evêque aop

Glace cône chocolat

Pain au lait  
Yaourt à boire aromatisé vanille

Jeudi

 Rillettes de sardine et céleri du  
chef

 Rôti de boeuf charolais froid  
Jus de rôti

 Ratatouille bio niçoise et  
coquillettes bio

Petit fromage frais aux fruits

Fruit

Madeleine longue  
Lait demi écrémé

Vendredi

Carottes râpées locales  
vinaigrette moutarde, vinaigrette  
moutarde

Brandade  
Salade verte

Tomme noire

 Fruit bio

Gaufre liégeoise  
Jus de pommes

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 16/09/2019 au 20/09/2019



Menu de la semaine

Lundi

 Céleri rémoulade bio

 Sauté de boeuf charolais  
sauce aux champignons noirs  
Courgettes  
au jus de légumes

Fromage blanc aromatisé

Choux à la crème

=====  
Cookies  
Briquette de lait fraise

Mardi

Melon Gallia

Paupiette de saumon sauce façon  
parmentière  
Purée d'épinards et pommes de  
terre

 Carré frais bio

Compote de pommes et  
framboises allégée en sucre

=====  
Gaufre nappée au chocolat  
Fruit

Mercredi

Tarte au fromage

 Pâtes bio sauce ratatouille et  
pois cassés  
et emmental râpé

Yaourt aromatisé

Fruit

=====  
Muffin tout chocolat  
Briquette de lait nature

Jeudi

Boullgour, tomate et poivron

 Poulet rôti lbr  
 Légumes façon maillot bio  
(petits pois, carotte, haricot vert)

Saint Paulin

Fruit

=====  
BARRE 5 CEREALES  
CHOCOLAT  
Jus d'orange

Vendredi

 Carottes râpées bio  
vinaigrette au basilic

Rôti de porc\* sauce  
cheese'mental

 Roti de dinde lbr sauce  
cheese'mental

Frites

Camembert

Flan à la vanille nappé caramel

=====  
Roulé framboise individuel  
Fruit

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Label Rouge

la cantine pas pareille

Montigny Les Cormeilles (Elémentaire)  
Menus du 23/09/2019 au 27/09/2019



Menu de la semaine

Lundi

Salade de tomates  
Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne

Pavé de hoki au citron persillé

 Coquillettes bio

Mimolette

Cocktail de fruits

Napolitain marbré chocolat  
Fruit

Mardi

 Salade de betteraves bio  
vinaigrette moutarde, vinaigrette moutarde

Boulette de soja tomate  
Ratatouille à la niçoise et blé

Coulommiers

Fruit

Gaufrettes à la noisette  
Briquette de lait chocolaté

Mercredi

Saucisson sec\*  
et cornichon  
*Galantine de volaille*

 Sauté de boeuf charolais  
sauce piquante  
Purée de potiron et pommes de terre

Petit fromage frais nature

 Fruit bio

Fondant au chocolat  
Briquette de jus de pomme

Jeudi

Concombre local en rondelles  
vinaigrette moutarde, vinaigrette moutarde

 Rôti de dinde lbr à la dijonnaise (moutarde)  
Lentilles locales mijotées

 Comté aoc

 Crème dessert bio à la vanille

Madeleine  
Fruit

Vendredi

\*\*\*Les pas pareille\*\*\*

Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)

Nuggets de poisson  
et quartier de citron

 Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte)

Yaourt aromatisé de la fromagerie Maurice

 Gâteau type financier  
chocolat, amande, framboise du chef (farine locale)

Gaufre poudrée  
Fruit

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Charolais



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille

Montigny Les Cormeilles (Elémentaire)  
Menus du 30/09/2019 au 04/10/2019



Menu de la semaine

Lundi

Salade iceberg  
oignons frits  
vinaigrette moutarde, vinaigrette  
moutarde

Colombo de porc\*  
Colombo de dinde LBR

 Carottes bio

Fromage blanc nature

Tarte normande

Roulé au chocolat individuel  
Fruit

Mardi

\*\*\*Amuse-bouche: Bouchée de  
légume (chou-fleur)\*\*\*

Tomate Locale  
vinaigrette moutarde, vinaigrette  
moutarde

Pavé de colin sauce végétale  
champignons crémée

 Tortis tricolores bio

Saint Paulin

Compote de pommes et bananes  
allégée en sucre

Madeleine longue  
Fruit

Mercredi

Salade de blé et concombre à la  
menthe  
vinaigrette moutarde, vinaigrette  
moutarde

Couscous légumes et boulettes de  
sarrasin

 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio

Roulé fraise  
Briquette de jus d'orange

Jeudi

Macédoine mayonnaise

 Rôti de boeuf charolais froid  
Jus de rôti  
Haricots blancs coco sauce  
tomate

Tomme noire

 Fruit bio

Gaufre liégeoise  
Lait demi écrémé

Vendredi

Carottes râpées

Quenelle de brochet sauce aurore  
 Riz bio

Cantafras

Flan vanille de la fromagerie  
Maurice

Pailloline  
Fruit

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Charolais

la cantine pas pareille

Montigny Les Cormeilles (Elémentaire)  
Menus du 07/10/2019 au 11/10/2019



Menu de la semaine

Lundi

Du fromage à tous les étages!

Salade de betteraves et  
emmental  
Sauce facon Voronoff

Coquitiflette (fromage à tartiflette)  
Coquilletiflette (fromage à  
tartiflette) (Poulet)

 Petit suisse nature bio

Assiette de fruits frais

Gauffre nappée au chocolat  
Lait demi écrémé

Mardi

Du fromage à tous les étages!

 Concombre bio tzaziki

Boulettes de mouton sauce tomate

Gratin de brocolis et choux fleurs  
mozzarella et cheddar râpés

Bûche de chèvre

Eclair parfum chocolat

Pain au lait  
Fruit

Mercredi

Du fromage à tous les étages!

Taboulé au fromage de brebis

 Tarte aux fromages du chef  
sur lit de salade verte  
vinaigrette moutarde, vinaigrette  
moutarde

Yaourt aromatisé

 Fruit bio

Gaufrettes à la noisette  
Briquette de jus multifruits

Jeudi

Du fromage à tous les étages!

 Emincé d'endives bio  
 et dés de cantal aop  
vinaigrette moutarde, vinaigrette  
moutarde

 Jambon de dinde lbr  
Pommes de terre, chèvre et miel

Fromage blanc pomme vanille

Jus d'oranges  
Sirop de grenadine

Petit beurre (biscuit)  
Fruit

Vendredi

Du fromage à tous les étages!

Salade de tomates  
Vinaigrette à la moutarde et au  
basilic

Pavé de merlu sauce estragon  
 Carottes bio et blé bio

 Pont l'Evêque aop

Ile flottante

Napolitain marbré chocolat  
Fruit

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille

Montigny Les Cormeilles (Elémentaire)  
Menus du 14/10/2019 au 18/10/2019



Menu de la semaine

Lundi

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

Carottes râpées

 Boulettes boeuf charolais charcutière (oignon, cornichon, moutarde)

Riz et lentilles à l'indienne

 Cantal aop

Mousse au chocolat au lait

Cookies

Yaourt à boire aromatisé fraise

Mardi

Salade de pâtes à la grecque (tomate, poivron, brebis, olive)

Croissant au jambon

Tarte aux fromages

Salade verte vinaigrette moutarde, vinaigrette moutarde

 Yaourt nature bio

Fruit

Muffin vanille pépites de chocolat

Briquette de lait fraise

Mercredi

 Chou blanc bio

 Poulet rôti lbr Ketchup

Petits pois extra fins

 Munster aop

Marbré au chocolat et sa crème anglaise

Pailloline

Fruit

Jeudi

Saucisson à l'ail\* et cornichon

Pâté de mousse de canard

 Blanquette de veau lbr  Carottes bio et riz bio

Fromage blanc aromatisé

Fruit

Quatre quart

Briquette de lait chocolaté

Vendredi

Concombre en rondelles vinaigrette moutarde, vinaigrette moutarde

Brandade Salade verte

Vache qui rit

 Fruit bio

Fondant au chocolat

Jus d'orange

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 (Elémentaire)  
Menus du 21/10/2019 au 25/10/2019



Menu de la semaine

Lundi

Salade de penne au thon et pesto rouge

Escalope de dinde panée  
Poêlée d'automne (potiron)

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio

-----  
Madeleine longue  
Jus de pommes pur jus briquette

Mardi

Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)

Filet de saumon au citron persillé

 Epinards branche bio à la crème

Tomme grise

-----  
Glace petit pot vanille et fraise

-----  
Pain au lait  
Fruit

Mercredi

Salade de tomates vinaigrette moutarde, vinaigrette moutarde

 Rôti de veau lbr marengo  
Purée Dubarry (chou fleur et pommes de terre)

 Fromage blanc bio sucré différemment  
Coupelle de confiture de cerise

Fruit

-----  
Brownie  
Briquette de lait nature

Jeudi

 Salade de betteraves bio vinaigrette moutarde, vinaigrette moutarde

Oeuf à la coque (plein air) et ses mouillettes

Frites

Gouda

Fruit

-----  
Gaufre liégeoise  
Briquette de jus d'orange

Vendredi

 Céleri rémoulade bio

Echine de porc\* cuite au jus  
 Rôti de dinde lbr à la dijonnaise (moutarde)

Lentilles locales mijotées

Tomme blanche

 Crousti pommes vanille spéculoos du chef (Pommes cuites et compote, vanille, brisure spéculoos)

-----  
Cookies  
Fruit

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille

Montigny Les Cormeilles (Elémentaire)  
Menus du 28/10/2019 au 01/11/2019



Menu de la semaine

Lundi

Pizza tomate et fromage  
Boeuf charolais façon bourguignon  
Carottes bio  
Yaourt aromatisé  
Fruit

Napolitain marbré chocolat  
Briquette de lait fraise

Mardi

Concombres en rondelles bio vinaigrette moutarde, vinaigrette moutarde  
Quinoa à la mexicaine  
Saint Nectaire aop  
Crème dessert au chocolat

Marimba  
Fruit

Mercredi

Velouté de potiron à la vache qui rit  
Jambon blanc\*  
Jambon de dinde LBR  
Purée de choux de Bruxelles au fromage  
Pointe de brie bio  
Fruit

Petit beurre (biscuit)  
Briquette de jus de raisins

Jeudi

Carottes bâtonnets  
Sauce crème ciboulette  
Curry d'agneau aux pois chiches  
Semoule bio  
Yaourt nature brassé de la fromagerie Maurice  
Cake au chocolat du chef (farine locale)

Gaufre liégeoise  
Fruit

Vendredi

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Charolais



Plat du chef

la cantine pas pareille