



Montigny Les Cormeilles


Menus du 30/03/2020 au 03/04/2020




Menu de la semaine

Lundi

Carottes râpées
vinaigrette au basilic

 Pavé de merlu pdu au citron
persillé

Haricots verts et riz


 Vache qui rit bio

Cubes de pêche au sirop

Roulé au chocolat individuel
Lait demi écrémé

Mardi

Salade croquante de pommes et
oranges
vinaigrette moutarde

 Bifteck haché charolais sauce
charcutière (cornichon, moutarde,
persil)

 Purée de pommes de terre bio


 Saint Nectaire aop

Flan à la vanille nappé caramel

Fondant au chocolat
Fruit frais

Mercredi

Taboulé

 Poisson meunière pdu frais
et quartier de citron

 Petits pois bio


Petit fromage frais nature


Pomme de producteur local

Muffin vanille pépites de chocolat
Briquette de lait chocolaté

Jeudi

Concombre en rondelles
vinaigrette moutarde

 Boeuf charolais Picard
Epinards branches au gratin

 Fromage blanc bio sucré
différemment


Confiture d'abricot
Dosette de sucre blanc
Chocolat en poudre

Tarte normande

Pain au lait
Fruit frais

Vendredi

Mission anti-gaspi

 Guacamole au fromage
blanc bio du chef

Pizza au fromage
Salade verte
vinaigrette moutarde

Ile flottante
et sa crème anglaise
Fruit frais

Cake breton en barre
Fruit frais

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille




Montigny Les Cormeilles

Menus du 06/04/2020 au 10/04/2020



Menu de la semaine

Lundi

 Salade verte bio
vinaigrette moutarde

Sauté de porc* sauce aigre douce
(oignon, tomate, vinaigre)
Lentilles locales mijotées

 Cantal aop

Flan au chocolat

Gaufre nappée au chocolat
Fruit frais

Mardi

Salade de chou fleur, tomate et
maïs
vinaigrette moutarde

Sauté de thon sauce armoricaine


 Riz bio


Petit louis

Fruit frais

Muffin vanille pépites de chocolat
Briquette de lait nature

Mercredi

 Carottes râpées bio
Vinaigrette au fromage frais et
vinaigre de xérés

 Rôti de boeuf charolais froid
Jus de rôti
Purée d'épinards et pommes de
terre

Gouda


Mousse au chocolat au lait

Roulé au chocolat individuel
Fruit frais


Jeudi

Menu végétarien

Salade de penne au thon et pesto
rouge

 Fondant au fromage de brebis
du chef



Yaourt aromatisé

 Fruit bio

Viennoiserie
Briquette de jus de pomme

Vendredi

Salade de mâche et betteraves
rouges
vinaigrette moutarde

 Poulet rôti lr
 Courgettes bio à la provençale

Fromage blanc nature

Tarte à la noix de coco

Madeleine longue
Fruit frais

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 13/04/2020 au 17/04/2020



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi


Vendredi

****Menu végétarien****

Salade de riz aux crevettes

Nuggets de fromage
Petits pois extra fins

Petit fromage frais sucré

 Fruit bio

Gaufre poudrée
Briquette de lait nature

Pomelos et sucre

 Escalope dinde lbr basquaise

 Coquillettes bio

 Saint Nectaire aop

Crème dessert à la vanille

Cookies
Fruit frais

Bâtonnets de légumes sauce
pique-nique

Navarin d'agneau

 Semoule bio

Cantafras

Assiette de fruits frais

Etoile marbrée
Briquette de lait chocolaté

Concombre local en rondelles
vinaigrette d'agrumes à la
cannelle

Filet de lieu sauce velouté au
basilic

 Haricots verts bio

Pointe de Brie

Choux à la crème

Etoile fourrée à la framboise
Fruit frais

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Label Rouge

la cantine pas pareille


Montigny Les Cormeilles
Menus du 20/04/2020 au 24/04/2020



Menu de la semaine

Lundi

Macédoine mayonnaise

 Daube de boeuf charolais à l'orange
Frites
AOC Comté aoc
AB Fruit bio

Pain au lait
Jus d'orange

Mardi

Menu végétarien

Carottes râpées
AB Omelette bio
Ratatouille niçoise et pâtes
Coulommiers
Flan au chocolat

Viennoiserie
Fruit frais

Mercredi

Salade verte aux croûtons
vinaigrette à l'huile d'olive citron

Hot Dog
Frites
Babybel
Tarte normande

Galette géante
Yaourt à boire aromatisé abricot

Jeudi

Dessert de printemps

Salade de lentilles
Roti dinde lbr sauce maïs
Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)
AB Yaourt nature bio
Gâteau moelleux au chocolat
du chef (farine locale)
Lapin au chocolat

Marbré au chocolat
Briquette de lait fraise

Vendredi

Duo de coeurs de palmiers et
maïs
vinaigrette moutarde

Brandade
Salade verte
Fraidou
AB Fruit bio

Roulé fraise
Briquette de jus multifruits

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

Menus du 27/04/2020 au 01/05/2020




Menu de la semaine

Lundi

Menu végétarien

Fond d'artichaut et tomate
vinaigrette moutarde


 Curry de légumes bio et
pommes de terre bio

 Pont l'Evêque aop

Pomme de producteur local

Brownie
Jus de pommes

Mardi

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la ciboulette

Poisson pané frais
et quartier de citron
Epinards branches au gratin


Edam

Ile flottante
et sa crème anglaise

Muffin tout chocolat
Fruit frais

Mercredi

Radis roses
et beurre

 Rôti de veau 1r sauce forestière
(champignons)
Purée Dubarry (chou fleur et
pommes de terre)

 Fromage blanc bio


Beignet framboise

Madeleine longue
Briquette de lait nature

Jeudi

Animation : Les pas pareille

Concombre tsaziki

 Pain de viande au flocon
d'avoine du chef
Sauce tomate

 Riz bio

Pointe de Brie

Compote de pommes allégée en
sucre

Gaufre liégeoise
Fruit frais

Vendredi

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