



# Montigny Les Cormeilles


## Menus du 31/08/2020 au 04/09/2020



# Menu de la semaine

### Lundi

Melon Gallia


 Pavé de colin pdu sauce  
tomate  
Haricots verts  
au persil

Mimolette

Beignet framboise


Pain au lait  
Yaourt aromatisé  
Fruit

### Mardi

 Rillettes de canard du chef  
*Oeuf dur BIO*

Poisson pané frais  
et quartier de citron  
Courgettes et riz


 Saint Nectaire aop


 Fruit bio

Brownie  
Jus d'orange

### Mercredi

Concombre local en rondelles  
vinaigrette à l'échalote

 Sauté de veau lbr sauce  
poivrade (carotte, oignon, persil)  
*Nem de légumes*  
Carottes  
assaisonnement ciboulette


 Fromage blanc bio sucré  
différemment  
Confiture d'abricot  
Sucre de canne CE  
Dosette de sucre blanc

Madeleine longue  
Fruit

### Jeudi

#### Menu de Bienvenue

 Melon bio

 Bifteck haché charolais sauce  
chees'mental  
Ketchup

*Pané moelleux au gouda*  
Frites

Cantadou ail et fines herbes


Mousse au chocolat au lait

Cake breton en barre  
Fruit

### Vendredi

#### \*\*Menu végétarien\*\*

Macédoine mayonnaise

 Pâtes bio à la ratatouille et aux  
lentilles corail  
et emmental râpé

Pointe de Brie

Fruit

Roulé au chocolat individuel  
Lait demi écrémé

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation  
d'Origine Protégée



Charolais



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille


Montigny Les Cormeilles  
Menus du 07/09/2020 au 11/09/2020



Menu de la semaine

Lundi

 Pastèque bio

 Sauté dinde 1r aigre douce  
(oignon, tomate, vinaigre)

Haricot vert'mentier (haché  
végétal)

Purée de haricots verts

Tomme blanche


Ile flottante  
et sa crème anglaise

Gaufrettes à la noisette  
Fruit

Mardi

**\*\*Menu végétarien\*\***

Taboulé


 Omelette bio  
Epinards branches à la crème


Petit fromage frais aux fruits

Fruit

Gaufre poudrée  
Briquette de lait chocolaté

Mercredi

 Salade de tomates bio  
et mozzarella  
vinaigrette balsamique

 Bolognaise de canard du chef  
Pâtes sauce aux légumes et soja  
Pâtes Serpentine



Fraidou

Glace petit pot vanille et chocolat

Muffin vanille pépites de chocolat  
Yaourt à boire aromatisé abricot

Jeudi

Salade de betteraves rouges  
Sauce façon Voronoff

 Rôti de boeuf charolais au jus  
 Boulettes de lentilles bio sauce  
tomate

 Petits pois bio


Yaourt nature local de Sigy

Tarte aux myrtilles

Pain au lait  
Fruit

Vendredi

Pâté de mousse de canard  
et cornichon  
Crêpe au fromage

 Pain de poisson (colin) du chef  
Sauce au curry  
Riz

 Cantal aop

 Fruit bio

Viennoiserie  
Fruit

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille

# Montigny Les Cormeilles

## Menus du 14/09/2020 au 18/09/2020



# Menu de la semaine

## Lundi

### \*\*Menu végétarien\*\*

Salade de lentilles

Nuggets de blé

 Courgettes bio à la provençale

Fromage blanc sucré


Fruit

Cookies


Briquette de lait fraise

## Mardi

Tomate Locale  
Vinaigrette au cumin

 Emincé de boeuf charolais  
sauce caramel

VEG - GALETTE BOULGOUR  
MEXICAINE, H. ROUGE, POIVRON

 Carottes agb et pommes de  
terre persillées


 Pont l'Evêque aop


Compote de pommes et fraises  
allégée en sucre

Gaufre nappée au chocolat  
Fruit

## Mercredi

Terrine de légumes  
Sauce cocktail

 Pavé de hoki pdu sauce au  
citron

 Semoule bio

Montcadi croûte noire

Fruit

Etoile marbrée  
Briquette de jus d'orange

## Jeudi

### \*\*\*Amuse-bouche: Fromage fournols\*\*\*

 Melon bio

Manchons de poulet  
VEG - PANE BLE GRAINE  
EMMENTAL, EPINARD

Frites

Vache qui rit


Crème dessert au chocolat


Madeleine longue  
Yaourt à boire aromatisé fraise

## Vendredi

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

Sauté de thon sauce armoricaine  
Haricots beurre  
au persil

 Yaourt nature bio

 Abricotier du chef (farine et lait  
locaux)

Roulé framboise individuel  
Lait demi écrémé

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 21/09/2020 au 25/09/2020



Menu de la semaine

Lundi

Brisures de chou fleur  
Sauté d'agneau sauce charcutière  
*Steak de soja sauce tomate basilic*  
Pommes de terre vapeur  
AOC Comté aoc  
Fruit bio

Marbré au chocolat  
Jus de pommes

Mardi

Carottes râpées locales vinaigrette moutarde à l'ancienne  
Poisson pané frais et quartier de citron  
Coquillettes bio  
Saint Paulin  
Lacté saveur vanille nappé caramel

Gâteau fourré à la fraise  
Fruit

Mercredi

Crêpe au fromage  
Rôti de dinde 1br sauce crème champignons  
*Grinioc épautre et légumes BIO*  
Petits pois extra fins  
Petit Moulé  
Fruit bio

Viennoiserie  
Briquette de lait chocolaté

Jeudi

**\*\*Les pas pareille\*\*et\*\*Menu végétarien\*\***  
Cake paprika poivron tomate du chef (farine locale)  
Sauce fromage blanc aux herbes  
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate  
Semoule  
Petit fromage frais nature  
Fruit bio

Gaufre liégeoise  
Briquette de jus multifruits

Vendredi

Tranche de pastèque  
Courmentier de poisson  
Salade verte vinaigrette moutarde  
Coulommiers bio  
Compote de pommes et bananes allégée en sucre

Gâteau moelleux au citron  
Fruit

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Montigny Les Cormeilles  
Menus du 28/09/2020 au 02/10/2020



Menu de la semaine

Lundi

Carottes bâtonnets  
Sauce crème ciboulette

Cordon bleu de volaille  
*Pané au fromage*


 Pennes bio

 Saint Nectaire aop


Liégeois à la vanille


Fondant au chocolat  
Fruit

Mardi

 Oeuf dur bio  
Mayonnaise dosette

Emincé de porc sauce Bulgogi (gingembre, paprika, sauce soja)

 Steak de seitan bio (blé et légumes)


 Emincé de dinde Ibr sauce Bulgogi (gingembre, paprika, sauce soja)

Chou fleur et pommes de terre persillés

Fraidou

Galette géante  
Jus d'orange

Mercredi

 Salade de haricots blancs bio au thon  
vinaigrette moutarde

Pavé de colin sauce crevettes  
Epinards branches au gratin

Camembert


Crème dessert à la vanille

Briochette aux pépites de chocolat  
Briquette de lait nature

Jeudi

\*\*\*Amuse-bouche: Quinoa huile d'olive\*\*\*


Concombres tsaziki

 Sauté de boeuf charolais façon orientale

*Omelette BIO*

Haricots verts à l'ail

Fromage blanc

 Confiture de fraises bio

Choux à la crème

Biscuit Pompon  
Fruit

Vendredi

\*\*Menu végétarien\*\*

Macédoine mayonnaise

Boulettes de soja sauce provençale

 Riz bio

Bûche mélangée

Pomme de producteur local

Cookies  
Yaourt à boire aromatisé vanille

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille