

Montigny Les Cormeilles (Elémentaire)
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 lentilles BIO

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


Chou fleur et pommes de terre persillés

Fraidou

Fruit

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



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Charolais



Label Rouge

la cantine pas pareille


Montigny Les Cormeilles (Elémentaire)

Menus du 05/10/2020 au 09/10/2020




Menu de la semaine

Lundi

 Salade de tomates bio
Thon
vinaigrette à l'huile d'olive citron

—

Sauté de porc* sauce forestière
(champignons)
Dahl de lentilles corails et riz BIO

 Sauté de dinde lbr sauce
forestière (champignons)
Lentilles locales mijotées

—

Saint Paulin

—

Compote de poires allégée en
sucre

—

Viennoiserie
Briquette de lait chocolaté


Mardi

Saucisson à l'ail*
et cornichon
Pâté de mousse de canard
Oeuf dur BIO

—

Pavé de merlu sauce au curry
Purée de brocolis et pommes de
terre

—

 Cantal aop

—

Fruit


—


Madeleine longue
Jus d'orange

Mercredi


Salade de haricots beurre à
l'échalote

—

 Rôti de bœuf charolais au jus
Nem de légumes
Sauce barbecue

 Courgettes bio
au persil

—

 Yaourt nature bio

—

Tarte chocolat

—

Gaufre poudrée
Fruit

Jeudi

****Les pas pareille**et**Menu
végétarien****

Salade iceberg
vinaigrette moutarde


—

Beignet stick mozzarella
Coquillettes sauce betterave et
fromage

—

Coulommiers

—

 Fruit bio

—


Fondant au chocolat
Jus de raisins (100% jus)

Vendredi

Salade de pomme de terre et
mimolette

—

Sauté de thon sauce armoricaine

 Carottes bio
au persil

—

Vache qui rit

—

Lacté saveur chocolat

—

Galette géante
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


Montigny Les Cormeilles (Elémentaire)
Menus du 12/10/2020 au 16/10/2020




Menu de la semaine

Lundi

La fête des pommes

 Betteraves bio et pomme bio
vinaigrette moutarde

 Escalope de dinde lbr au jus
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate

Ketchup pomme
Pâtes Serpentini

Yaourt nature local de Sigy
Sucre roux

Fruit

Cake breton en barre
Fruit


Mardi

La fête des pommes

Salade verte aux croûtons
vinaigrette au vinaigre de cidre

Canard'mentier aux deux pommes
Parmentier végétal

Bûche de chèvre

 Yaourt au citron bio

Fondant au chocolat
Fruit

Mercredi

**La fête des
pommes**et**Menu végétarien**

Panais rémoulade aux pommes

Tarte aux fromages
Salade verte
vinaigrette moutarde

 Cantal aop


Pomme au four
Gelée de coing


Gaufrettes à la noisette
Briquette de jus de pomme

Jeudi


La fête des pommes

Sardine à l'huile

 Sauté de boeuf charolais
sauce hongroise
Steak de lentilles BIO

 Carottes bio et semoule bio
au jus de légumes


Saint môret

 Smoothie abricot pomme
banane du chef


Marimba
Fruit

Vendredi

La fête des pommes

 Salade de tomates bio
et mozzarella
vinaigrette moutarde

ECHINE PORC CUIT 1/2 SEL
SAUCE DIJONNAISE
Beignet de poisson

 Rôti de dinde lbr à la dijonnaise
(moutarde)

Confit de chou rouge aux pommes
et riz

Yaourt aromatisé

Muffin tout chocolat
Briquette de lait fraise

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 19/10/2020 au 23/10/2020



Menu de la semaine


Lundi


Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Oeuf dur bio
Mayonnaise dosette

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la ciboulette

****Menu végétarien****


Soupe de lentilles au cumin

Concombre local en rondelles
vinaigrette moutarde

Tajine de mouton, volaille,
pruneaux et raisin
*Galette de boulgour, h. rouge et
poivron*

Poisson pané frais
et quartier de citron
Coquillettes

Salade de tomates
vinaigrette moutarde

 Blanc de poulet lr au jus
Galette emmental BIO
Haricots verts à la tomate

Filet de lieu sauce dugléré
(crème, tomate, carotte, oignon)

Pommes de terre vapeur

Petit fromage frais nature

Parmentier au potiron


Fromage blanc sucré


 Ratatouille bio et boulgour bio

 Saint Nectaire aop

Barre magnum caramel nuts


 Salade verte bio

 Fruit bio

 Fruit bio

Petit Cotentin

Lacté saveur vanille nappé
caramel

 Pont l'Evêque aop

Mix lait cacao (lait local)

Pain au lait
Briquette de lait nature

Gaufre liégeoise
Yaourt à boire aromatisé fraise

Madeleine longue
Fruit

Gaufre nappée au chocolat
Briquette de jus d'orange

Viennoiserie
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille

Montigny Les Cormeilles (Elémentaire)
Menus du 26/10/2020 au 30/10/2020



Menu de la semaine

Lundi

Chorizo*
et cornichon
Oeuf dur BIO
Coupelle de pâté de volaille

Gratin de saumon
Riz bio

Comté aoc

Fruit

Brownie
Briquette de jus multivitamins

Mardi

Salade de tomates bio
vinaigrette moutarde

Bolognaise de boeuf charolais
Thon à la tomate et au basilic
Spaghetti

Yaourt aromatisé

Cubes de pêche au sirop

Biscuit Pompon
Fruit

Mercredi

Pizza tomate et fromage

Pavé de colin pdu sauce
tomate

Chou fleur bio béchamel

Pointe de Brie

Crème dessert au chocolat

Muffin vanille pépites de chocolat
Briquette de lait nature

Jeudi

****Menu végétarien****

Haricots vert à l'échalote

Oeuf à la coque (plein air) et ses
mouillettes

Frites

Fromage frais fouetté bio

Poire de producteur local

Gaufrette vanille
Yaourt à boire aromatisé abricot

Vendredi

Salade verte bio
Vinaigrette d'agrumes au romarin

Sauté de boeuf charolais
sauce piquante
Nuggets de blé
Epinards branche au jus

Tomme noire

Cake chocolat mandarine du
chef

Galette géante
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Contrôlée



Charolais



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille