



Montigny Les Cormeilles

Menus du 02/11/2020 au 06/11/2020



Menu de la semaine

Lundi

 Salade de mâches et betteraves rouges bio
Vinaigrette au cumin

Nuggets de poulet
Nuggets de blé
Haricots verts et pâtes

 Pont l'Evêque aop

Compote de pommes et abricots allégée en sucres

Muffin vanille pépites de chocolat
Fruit

Mardi

 Carottes râpées bio

Sauté de porc sauce dijonnaise (moutarde)

Dahl de lentilles corails et riz BIO

 Sauté de dinde *lr sauce dijonnaise (moutarde)*

Lentilles locales mijotées

Fraidou

Mousse au chocolat au lait

Marbré au chocolat
Fruit

Mercredi

Velouté de potiron à la vache qui rit

 Rôti de boeuf charolais froid
Sauce tomate basilic

Galette boulgour pois chiches emmental

Petits pois mijotés

Fromage blanc nature

 Banane bio
Chantilly

Pain au lait
Briquette de lait chocolaté

Jeudi

****Menu végétarien****

Taboulé

 Omelette bio

 Purée d'épinards et pommes de terre bio

Carré

Fruit

Viennoiserie
Jus de pommes

Vendredi

****Le Vendée Globe****

 Tartinade de haricots blancs du chef

Cotriade (dès de poisson PDU, carotte, poireau, pdt, moule)

 Tomme de pays bio

 Gâteau Vendéen du chef

Gaufre liégeoise
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 09/11/2020 au 13/11/2020



Menu de la semaine

Lundi

Menu végétarien

Salade de betteraves rouges
vinaigrette moutarde

Pommes de terre au fromage à
tartiflette
Salade verte

Fromage blanc bio sucré
différemment
Confiture de fraises
Miel coupelle
Sucre de canne CE

Fruit

Petit beurre (biscuit)
Briquette de lait fraise

Mardi

 Pamplemousse bio
Dosette de sucre blanc

 Meunière colin d'Alaska pdu
Gratin de courgettes

Cantadou ail et fines herbes

Eclair parfum chocolat

Madeleine
Fruit

Mercredi

Jeudi

Potage julienne darblay (poireaux,
navets et carottes)

 Sauté de boeuf charolais
sauce poivrade (oignon, carotte,
vinaigre, herbes)

 Boulette falafel agb sauce
tomate

Printanière de légumes

Camembert

 Fruit bio

Gaufre nappée au chocolat
Briquette de jus multifruits

Vendredi

Les pas pareille

Salade iceberg
vinaigrette à l'échalote

 Escalope de dinde lr
Farfalles champignons et crème
Mousseline de carotte, orange,
gingembre

 Pennes bio

Yaourt nature local de Sigy

Pêches au sirop

Gaufrettes à la noisette
Yaourt à boire aromatisé vanille

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Charolais



Label Rouge



Pêche durable

la cantine pas pareille

Montigny Les Cormeilles

Menus du 16/11/2020 au 20/11/2020



Menu de la semaine

Lundi

Brisures de chou fleur

Curry d'agneau aux pois chiches
*Couscous légumes, pommes et
boulettes de sarrasin*

Semoule

 Saint Paulin bio

Fruit

Madeleine longue
Jus d'orange

Mardi

****Menu végétarien****

Mélange batavia iceberg et
pommes et oranges
vinaigrette moutarde

Pané de blé, graine, emmental,
épinards

 Légumes d'hiver bio au gratin
(carottes bio, salsifis, pommes de
terre bio)

 Cantal aop

Lacté saveur chocolat

Viennoiserie
Fruit

Mercredi

****Menu des enfants****

Concombres tsaziki

 Bifteck haché charolais au jus
Mayonnaise

Poisson pané frais

Frites

Fromage blanc nature

Banane

Roulé fraise
Fruit

Jeudi

Potage de haricots blanc

 Rôti de dinde lbr sauce
caramel
Grinioc épautre et légumes BIO

 Epinards branches bio à la
béchamel

Petit Moulé

Fruit

Cookies
Lait demi écrémé

Vendredi

 Rillettes de canard du chef
Crêpe au fromage

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

Coulommiers

Poire de producteur local

Galette géante
Fruit

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 23/11/2020 au 27/11/2020



Menu de la semaine

Lundi

Salade de betteraves

Beignet de poisson
et quartier de citron
Haricots verts et riz

Edam

Fruit bio

Pain au lait
Yaourt à boire aromatisé fraise

Mardi

Salade verte bio
vinaigrette moutarde

Bifteck haché charolais jus aux
oignons

Parmentier végétal
Purée de pommes de terre

Bûche mélangée

Ile flottante
et sa crème anglaise

Etoile fourrée à la framboise
Briquette de lait chocolaté

Mercredi

Pizza tomate et fromage

Filet de saumon au citron persillé
Jardinière de légumes (carotte,
p.pois, h.vert, navet)

Saint Nectaire aop

Crème dessert bio chocolat

Muffin vanille pépites de chocolat
Fruit

Jeudi

Carottes râpées locales
vinaigrette balsamique

Rôti de veau Ir sauce forestière
(champignons)

Fricassée de lentilles, légumes
(poireau, carotte) et pdt

Chou fleur bio béchamel

Yaourt aromatisé

Cake nature du chef (farine
locale)

Gaufre poudrée
Fruit

Vendredi

Amuse-bouche: Radis noir
Menu végétarien

Oeuf dur bio
Mayonnaise dosette

Pâtes, tomate de ratatouille et
pois cassés

Saint môret

Fruit bio

Pailloline
Briquette de jus multifruits

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 30/11/2020 au 04/12/2020



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Salade verte bio
maïs
croûtons
vinaigrette à la ciboulette

Carbonara*
Cappelletti épinards tofu BIO
Dés de volaille aux petits légumes sauce Mornay (béchamel avec emmental râpé)
Penne rigate

Camembert

Lacté saveur vanille nappé
caramel

Cake breton en barre
Fruit

Mortadelle*
et cornichon
Pâté de mousse de canard
Oeuf dur BIO

 Pavé de colin pdu sauce à l'oseille
Gratin dauphinois

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Confiture d'abricot
Sucre roux
Dosette de sucre blanc

 Fruit bio
Gâteau fourré à la fraise
Yaourt à boire aromatisé vanille

Potage de haricots verts

 Boeuf charolais façon
bourguignon

 *Parmentier courge butternut bio*
(haché végétal) du chef

 Purée de courge butternut bio

 Cantal aop

Pomme de producteur local

Muffin tout chocolat
Briquette de lait fraise

Menu végétarien

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

 Oeuf bio à la florentine

Bûche mélangée

Fruit

Viennoiserie
Jus de pommes

Animation: Les pas pareilles

Salade d'endives et pomme
vinaigrette moutarde

 Rôti de dinde lr sauce crème
champignons

*Finger soja et blé aux trois
graines*
Carottes

 Petit suisse nature bio

 Gâteau cacao façon financier
du chef

Madeleine
Fruit

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 07/12/2020 au 11/12/2020



Menu de la semaine

Lundi

Menu végétarien

Salade de lentilles

Nuggets de blé

 Haricots verts bio
au persil

Yaourt aromatisé

Fruit

Muffin tout chocolat
Briquette de lait chocolaté

Mardi

Emincé de chou blanc

 Sauté de boeuf charolais façon
stroganoff (tomate, champignon,
parpika, crème)

*Couscous légumes, pommes et
boulettes de sarrasin*
Ratatouille et semoule

 Munster aop

Mousse au chocolat au lait

Cookies
Jus d'orange

Mercredi

Menu réalisé par les enfants

 Oeuf dur bio
Mayonnaise dosette

Croque Monsieur
Croque monsieur au thon du chef
Salade verte
vinaigrette moutarde

Fromage blanc
Coulis de fruits rouges

Galette géante
Fruit

Jeudi

Amuse-bouche: kaki

Potage de légumes variés

 Céleri'mentier de poisson pdu

Chanteneige

 Fruit bio

Gaufre liégeoise
Fruit

Vendredi

 Salade de mâches et
betteraves rouges bio
vinaigrette aux herbes

Echine* demi-sel à la dijonnaise
(moutarde)

Pané moelleux au gouda

 Rôti de dinde Ir à la dijonnaise
(moutarde)

Petits pois mijotés

Fromage blanc nature

Choux à la crème

Brownie
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

la cantine pas pareille

Montigny Les Cormeilles
Menus du 14/12/2020 au 18/12/2020



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Céleri râpé aux pommes
vinaigrette moutarde

Sauté d'agneau sauce cervoise
(pomme)

Mélange boulgour brocolis et
h. rouges

 Boulgour bio

Vache qui rit

Fruit

Madeleine

Fromage blanc nature

****Menu végétarien****



Salade verte bio
Vinaigrette d'agrumes

Curry de légumes et pommes de
terre

Edam

Lacté saveur chocolat

Roulé framboise individuel

Fruit

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

Poisson pané frais
et quartier de citron

 Chou fleur bio béchamel

Fromage blanc aromatisé

Fruit

Gaufre nappée au chocolat

Briquette de jus de pomme

*****Repas de Noël*****

Cake au saumon
sauce crème, ciboulette et citron
vert

Pavé de dinde LBR, sauce
chataigne et champignons
*Filet de plie sauce butternut,
champignons, crème*

Potatoes

Petit louis

Pâtisserie au chocolat
Père Noël en chocolat

Gaufrettes à la noisette

Briquette de lait fraise

Carottes râpées locales
vinaigrette moutarde

 Pavé de merlu pdu sauce
ciboulette

Epinards béchamel et riz

 Pointe de brie bio

Compote de pommes et cassis
allégée en sucre

Viennoiserie

Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique

Pêche durable

la cantine pas pareille

Montigny Les Cormeilles
Menus du 21/12/2020 au 25/12/2020



Menu de la semaine

Lundi

Salade de betteraves rouges
vinaigrette moutarde

Beignets de calamar
et quartier de citron

Purée de brocolis et pommes de
terre

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio

Gaufre nappée au chocolat
Briquette de jus d'orange

Mardi

Salade coleslaw

 Boulettes boeuf charolais
charcutière (oignon, cornichon,
moutarde)

 Boulettes de lentilles bio sauce
tomate

 Pennes bio

Yaourt nature

Morceaux d'ananas au sirop

Pain au lait
Fruit

Mercredi

 Emincé d'endives bio
Vinaigrette au fromage blanc

 Sauté de veau lr sauce
diablotin

Galette emmental BIO
Haricots beurre

Petit Cotentin

Beignet aux pommes

Napolitain marbré chocolat
Briquette de lait nature

Jeudi

****Menu végétarien****

Potage cultivateur (carotte, pdt,
poireau, ch fleur, céleri, HV, petits
pois)

Chili sin carne (haché végétal)
Riz

 Camembert bio

Poire de producteur local

Galette géante
Briquette de jus de pomme

Vendredi

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille

Montigny Les Cormeilles
Menus du 28/12/2020 au 01/01/2021



Menu de la semaine

Lundi

Salade de pommes de terre aux herbes

 Sauté de boeuf charolais
sauce dijonnaise (moutarde)
Steak de lentilles BIO
Petits pois extra fins

 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio

Gaufrettes à la noisette
Briquette de lait chocolaté

Mardi

****Menu végétarien****

Potage tourangelle

 Omelette bio
Duo de carottes orange et jaune
au persil

Petit fromage frais aux fruits

Tarte au flan

Viennoiserie
Yaourt à boire aromatisé fraise

Mercredi

Pâté de campagne*
et cornichon

Pâté de mousse de canard
Terrine de légumes

Filet de lieu sauce aux agrumes

 Macaroni bio

Coulommiers

Fruit

Madeleine
Briquette de jus de raisins

Jeudi

 Choux bicolores bio
vinaigrette à l'huile d'olive citron

Cheeseburger
Ketchup

Hamburger végétarien
Frites

Yaourt nature local de Sigy

Compote de pommes et fraises
allégée en sucre

Quatre quart
Fruit

Vendredi

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais

la cantine pas pareille