



Montigny Les Cormeilles


Menus du 29/03/2021 au 02/04/2021




Menu de la semaine

Lundi

Maïs et thon en salade
vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf charolais
printanier

Pané moelleux au gouda


 Courgettes bio et pommes de
terre


Petit fromage frais nature

Fruit frais

Muffin tout chocolat
Fruit frais

Mardi

 Concombres en rondelles bio
vinaigrette moutarde à l'ancienne

 Poulet lr sauce chasseur
Cappelletti épinards tofu BIO

Frites

Fraidou


Mousse au chocolat au lait

Etoile fourrée à la framboise
Fruit frais

Mercredi

Potage de légumes variés

Echine de porc* sauce dijonnaise
Dahl de lentilles corail et riz

 Carottes bio et lentilles
mijotées


Bûche mélangée

Fruit frais

Pain au lait
Briquette de jus d'orange

Jeudi

****Menu végétarien****

 Oeuf dur bio
Mayonnaise dosette

Couscous légumes, pommes et
boulettes de sarrasin

Fromage blanc individuel sucré
différemment :

Confiture d'abricot
Dosette de sucre blanc
Coupelle de confiture de cerise

Fruit frais

Cookies
Fruit frais

Vendredi


****Les pas pareille**et**Menu de
l'école Braque et Matisse****

Salade de tomates
vinaigrette moutarde

Cheeseburger
Ketchup

Hamburger végétarien
Frites

Babybel

 Comptée pomme, betterave
du chef sur fraises fraîches

Pain au lait
Fruit frais

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique

Charolais

Label Rouge

Plat du chef

la cantine pas pareille



Montigny Les Cormeilles

Menus du 05/04/2021 au 09/04/2021



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi


Jeudi

Vendredi

Menu végétarien


Concombre en rondelles
vinaigrette moutarde


Pâtes, tomate de ratatouille et
lentilles corail
et emmental râpé

 Vache qui rit bio

Lacté saveur chocolat

Biscuit Pompon
Fruit frais

 Salade de betteraves bio
vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf charolais façon
orientale

*Curry de légumes et pommes de
terre*

Pommes de terre vapeur

 Cantal aop


Fruit frais

Gaufrettes à la noisette
Briquette de lait chocolaté

Taboulé


Nuggets de poulet
Nuggets de pois chiche BIO
Petits pois extra fins


Yaourt aromatisé

 Fruit bio

Muffin vanille pépites de chocolat
Jus de pommes

Dessert de printemps


 Carottes râpées bio
Vinaigrette au fromage frais et
vinaigre de xérès

 Hoki pdu sauce aux fines
herbes

*Steak de soja sauce tomate
basilic*

Jardinière et riz

Tomme blanche

 Moelleux au chocolat et
fruit frais (fines herbes)

Viennoiserie
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 12/04/2021 au 16/04/2021



Menu de la semaine

Lundi

Maïs et thon en salade
vinaigrette moutarde

Courmentier de lieu PMD
(courgette BIO)

Courmentier (purée courgette et
pdt) de lentilles vertes

Salade verte

Saint Paulin

Pomme de producteur local

Madeleine longue
Jus d'orange

Mardi

Mâche
vinaigrette moutarde

Bolognaise de boeuf CHAR
Sauce caponata (duo de
courgette, olive, poivron)

 Pennes bio

Cantafras

Compote de pommes et bananes
allégée en sucre


Muffin tout chocolat
Fruit frais

Mercredi

Salade de pommes de terre
mimosa

Filet de colin d'Alaska PMD pané
frais

Beignet stick mozzarella
et quartier de citron

 Epinards branches bio à la
béchamel

Pointe de Brie


Mousse au chocolat au lait

Gaufre liégeoise
Fruit frais

Jeudi

***Amuse-Bouche: Ketchup de
carotte***

Concombre en rondelles
Vinaigrette au fromage blanc

 Sauté de boeuf charolais aux
pruneaux

Galette lentilles vertes, betterave,
cèpe BIO

Carottes bâtonnets

 Petit suisse nature bio


Tarte à la noix de coco

Pailloline
Yaourt à boire aromatisé fraise

Vendredi

Menu végétarien

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

 Fondant au fromage de brebis
du chef

 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio

Napolitain marbré chocolat
Lait demi écrémé

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


Montigny Les Cormeilles

Menus du 19/04/2021 au 23/04/2021



Menu de la semaine


Lundi

 Concombres en rondelles bio
maïs
vinaigrette au basilic

—

Saucisse de Strasbourg*
Pané au fromage
Purée de céleri et pommes de
terre

—

 Saint Nectaire aop


—

Abricots au sirop

—


Fondant au chocolat
Fruit frais

Mardi

 Oeuf dur bio
Mayonnaise dosette

—

Emincé de saumon sauce citron
Riz, lentilles et légumes BIO

 Riz semi-complet bio

—

Coulommiers

—

Fruit frais
au choix


—


Galette géante
Briquette de lait fraise

Mercredi

Salade de tomates
vinaigrette moutarde

—


 Sauté de boeuf charolais
sauce origan tomate
*Clafoutis de brocolis pdt et
mozzarella*

 Gratin de brocolis bio

—

Fromage blanc aromatisé

—

 Cake à la cannelle du chef
(farine locale)

—

Viennoiserie
Yaourt à boire aromatisé vanille

Jeudi

****Menu végétarien****

Salade de betteraves et maïs


—

Oeuf à la coque (plein air) et ses
mouillettes
Frites

—

Fraidou



—

 Fruit bio


—


Pain au lait
Barre de chocolat au lait
Briquette de jus multifruits

Vendredi

  Guacamole au fromage
blanc bio du chef

—

 Poulet Ir rôti au jus
Grinioc épautre et légumes BIO

 Ratatouille bio et semoule bio

—

Yaourt nature

—

Fruit frais

—

Gaufre nappée au chocolat
Briquette de lait chocolaté

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 26/04/2021 au 30/04/2021



Menu de la semaine

Lundi

Menu végétarien

Salade de riz, tomate et mozzarella

Nuggets de blé

Poêlée de haricots verts, brocolis, champignons

Tomme blanche

Fruit bio

Quatre quart

Briquette de jus de pomme

Mardi

Rillettes de thon du chef

Sauté de porc* façon fermière (carotte, petit pois, oignon)

Steak de seitan bio (blé et légumes)

Purée d'épinards et pommes de terre

Saint Paulin

Fruit bio

Gaufrettes à la noisette

Yaourt à boire aromatisé fraise

Mercredi

Concombres tsatziki

Escalope de dinde lr sauce crème aux champignons
Pâtes, tomate de ratatouille et pois cassés
Torsades

Petit Cotentin

Crème dessert bio chocolat

Pain au lait

Fruit frais

Jeudi

Oeuf dur bio
Mayonnaise dosette

Rôti de boeuf charolais froid
Condiment choron

Dauphinois bio de courgettes bio au basilic

Courgettes bio et riz bio

Munster aop

Fruit frais

Petit beurre (biscuit)

Briquette de lait nature

Vendredi

Salade Iceberg et mozzarella
Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne

Meunière colin d'Alaska frais
Clafoutis printanier bio, pdt bio et mozzarella

et quartier de citron
Flan de tomate, chèvre et organ

Yaourt nature local bio Quart de lait

Coulis de fruits rouges

Eclair parfum vanille

Muffin vanille pépites de chocolat

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