



# Montigny Les Cormeilles

## Menus du 03/05/2021 au 07/05/2021



# Menu de la semaine

### Lundi

Macédoine et thon  
Salade de haricots verts et oeuf  
vinaigrette moutarde

Navarin de mouton  
*Couscous de légumes et semoule*  
Semoule aux raisins & amandes

 Cantal aop

 Fruit bio

Gaufre liégeoise  
Jus d'orange

### Mardi

#### \*\*Menu végétarien\*\*

Salade de tomates  
et basilic  
vinaigrette à l'huile d'olive colza  
citron

 Riz, lentilles et légumes bio

Fromage blanc individuel sucré  
différemment :  
Coupelle de confiture de cerise  
Confiture de fraises  
Confiture d'abricot

Tarte à la noix de coco

Viennoiserie  
Briquette de lait fraise

### Mercredi

 Salade verte bio et croûtons  
vinaigrette moutarde

Pavé de hoki PMD sauce  
basquaise (ail, tomate, poivron)  
*Sauce piperade*  
Penne rigate

Saint Paulin

Mousse au chocolat au lait

Gaufre nappée au chocolat  
Yaourt à boire aromatisé abricot

### Jeudi

Taboulé au fromage de brebis

 Poulet lr rôti au jus  
*Clafoutis courgette, pommes de  
terre et mozzarella du chef*  
Courgettes à la provençale

Vache qui rit

 Fruit bio

Quatre quart  
Lait demi écrémé

### Vendredi

Concombre local en rondelles  
Sauce fromage blanc aux herbes

Poisson PMD en paprika'de à la  
carotte (purée carotte, pdt et  
paprika)

*Célerimentier au haché végétal*  
Salade verte

 Camembert bio

Compote de pommes et fraises  
allégée en sucre

Etoile fourrée à la framboise  
Fruit frais

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Label Rouge

la cantine pas pareille



# Montigny Les Cormeilles

## Menus du 10/05/2021 au 14/05/2021



# Menu de la semaine

### Lundi

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

Filet de colin d'Alaska pané frais

 Fusilli bio aux épinards et  
chèvre

et quartier de citron

 Epinards branches bio au  
gratin

Tomme noire

Fruit frais

BISCUIT TABLETTE CHOCOLAT  
LAIT (INDIV.) A PARTIR DU 01/01

Brique de lait chocolaté

### Mardi

 Carottes râpées bio  
vinaigrette à la ciboulette

 Boulettes de boeuf CHAR, jus  
aux oignons

Nuggets de blé  
Frites

 Yaourt nature de Sigy Ici

Pêches au sirop

Cake breton en barre  
Fruit frais

### Mercredi

Pizza à l'emmental

 Rôti de veau Ir au romarin  
*Boulettes de flageolets BIO*

 Haricots verts bio  
au persil

 Saint Nectaire aop

Ile flottante  
et sa crème anglaise

Galette géante  
Fruit frais

### Jeudi

### Vendredi

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Charolais



Label Rouge



Local

la cantine pas pareille

Montigny Les Cormeilles  
Menus du 17/05/2021 au 21/05/2021



Menu de la semaine

Lundi

**\*\*Menu élaboré par les enfants\*\***

Samoussa de légumes

Bolognaise de boeuf CHAR  
Pâtes, tomate de ratatouille et  
lentilles corail

 Macaroni bio

Camembert

Choux à la crème

Pailloline  
Fruit frais

Mardi

 Houmous de carotte du chef et  
chip's de maïs

Emincé de thon sauce aux fines  
herbes

Blé aux légumes et basilic  
Boullgour

 Fromage blanc bio

Fruit frais

Gaufrettes à la noisette  
Lait demi écrémé

Mercredi

 Concombre bio à la crème de  
paprika

 Sauté de boeuf CHAR sauce  
aux olives

Pané moelleux au gouda  
Poêlée de brocoli, tomate et  
champignon

 Munster aop

Crêpe nature sucrée  
Pâte à tartiner individuelle

Napolitain marbré chocolat  
Yaourt à boire aromatisé vanille

Jeudi

**\*\*Amuse-bouche:  
Fève\*\*et\*\*Menu végétarien\*\***

Salade de pomme de terre et  
mimolette

 Fondant au fromage de brebis  
du chef

Salade verte  
vinaigrette moutarde

Yaourt nature

 Fruit bio

Pain au lait  
Barre de chocolat  
JUS MULTIFRUIT (GOUTER)

Vendredi

 Œuf dur bio  
Mayonnaise dosette

 Rôti de dinde Ir froid  
Haricot vert'mentier (haché  
végétal)

 Ketchup du chef  
 Purée de haricots verts bio

Petit Moulé

Fruit frais

Viennoiserie  
Jus d'orange

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 24/05/2021 au 28/05/2021



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade de betteraves



Sauté de boeuf CHAR sauce  
caramel  
*Curry de légumes et pommes de  
terre*

Ratatouille et pommes de terre



 Pont l'Evêque aop



 Fruit bio

Brownie

Jus de pommes

Friand au fromage



Filet de colin d'Alaska PMD sauce  
végétale au cerfeuil  
*Steak de soja sauce tomate  
basilic*

Epinards branches à la crème



 Yaourt bio à la framboise



Fruit frais

Muffin tout chocolat

Fruit frais

Concombre local en rondelles  
vinaigrette au basilic



Echine de porc\* sauce dijonnaise  
*Beignet stick mozzarella*

 Carottes bio et lentilles  
mijotées bio



Petit fromage frais sucré



 Gâteau tutti frutti du chef  
(farine locale)

Gaufre liégeoise

Yaourt à boire aromatisé fraise

**\*\*Animation: Les pas  
pareilles\*\*et\*\*Menu végétarien\*\***

 Tomate bio et mozzarella  
vinaigrette moutarde



 Penne semi-complète bio  
sauce lentilles corail et maïs



Saint Paulin



Fraîcheur de pêches et cassis

Fondant au chocolat

Fruit frais

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Plat du chef

la cantine pas pareille



# Montigny Les Cormeilles

## Menus du 31/05/2021 au 04/06/2021



# Menu de la semaine

### Lundi

#### \*\*Menu végétarien\*\*

 Salade verte bio  
Olives noires  
vinaigrette à l'échalote

Nuggets de fromage  
Purée de courgettes et pommes  
de terre

 Cantal aop

Lacté saveur vanille

Madeleine longue  
Fruit frais

### Mardi

Concombre local en rondelles  
Sauce crème ciboulette

Curry d'agneau aux pois chiches  
 Boulettes de lentilles bio sauce  
tomate

 Semoule bio

Petit Cotentin

Fruit frais

### Mercredi

 Tomate bio  
vinaigrette moutarde

Thon à la tomate et au basilic  
Pâtes sauce aux légumes et soja  
Farfallines

Montboissé

Compote de pommes et cassis  
allégée en sucre

### Jeudi

Salade de pommes de terre  
océane (thon, tomate, olive)

 Poulet Ir sauce chasseur  
Galette emmental BIO  
Haricots beurre persillés

 Yaourt nature local bio Quart  
de lait

Fruit frais

### Vendredi

#### \*\*Les Pas pareille\*\*

Melon vert

Filet de colin d'Alaska pané frais  
Finger soja et blé aux trois  
graines

et quartier de citron

 Ratatouille bio et blé bio

Pointe de Brie

 Clafoutis myrtille (farine locale)  
du chef

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