

Montigny Les Cormeilles  
Menus du 05/03/2018 au 09/03/2018



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Salade verte bio et croûtons  
Vinaigrette au cerfeuil

 Boulettes boeuf charolais  
charcutière (oignon, cornichon,  
moutarde)

Frites

Vache qui rit

Crème dessert au chocolat

Napolitain marbré chocolat  
Fruit

Salade de penne au thon et pesto  
rouge

 Omelette bio  
Carottes fraîches  
à la tomate

Yaourt nature local de Sigy

Fruit

Muffin vanille pépites de chocolat  
Briquette de lait chocolaté

Céleri râpé aux pommes  
vinaigrette moutarde

 Sauté de dinde lbr sauce  
pomme cannelle

 Ratatouille bio et blé bio

Coulommiers

 Cake au chocolat du chef

Pompon  
Fruit

Pâté de mousse de foie\*  
et cornichon  
*Pâté de mousse de canard*

 Rôti de veau lbr sauce  
forestière (champignons)

 Haricots verts bio

Fromage blanc nature

Fruit

Pain au lait  
Barre de chocolat  
Briquette de jus de pomme

 Carottes râpées bio

Brandade  
Salade verte  
vinaigrette moutarde

 Saint Nectaire aop

Compote de pommes et cassis  
allégée en sucre

Viennoiserie  
Fruit

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Charolais



Label Rouge



Plat du chef





# Montigny Les Cormeilles

## Menus du 12/03/2018 au 16/03/2018



# Menu de la semaine

### Lundi

Salade piémontaise au thon  
 ———  
 Poulet rôti lbr  
 Epinards branches à la crème  
 ———  
 Cantadou ail et fines herbes  
 ———  
 Fruit bio  
 ———  
 Gaufrettes à la noisette  
 Briquette de jus d'orange

### Mardi

 Salade verte bio  
 et croûtons  
 vinaigrette moutarde  
 ———  
 Poisson meunière frais  
 et quartier de citron  
 Purée de potiron et pommes de  
 terre  
 ———  
 Cantal aop  
 ———  
 Compote de pommes et  
 framboises allégée en sucre  
 ———  
 Roulé framboise individuel  
 Fruit

### Mercredi

Tartines de saumon  
 ———  
 Fajitas de boeuf et riz  
 ———  
 Yaourt bio brassé à la fraise  
 ———  
 Salade de fruits frais  
 ———  
 Madeleine  
 Briquette de jus de raisins

### Jeudi

 Salade coleslaw bio  
 ———  
 Navarin d'agneau  
 Petits pois extra fins  
 ———  
 Fromage blanc aromatisé  
 ———  
 Gâteau aux poires du chef  
 ———  
 Gaufre nappée au chocolat  
 Briquette de lait fraise

### Vendredi

Concombre en rondelles  
 vinaigrette balsamique  
 ———  
 Jambon blanc\*  
*Jambon blanc\* LBR*  
 Macaroni bio  
 ———  
 Pointe de Brie  
 ———  
 Flan au chocolat  
 ———  
 Rocher noix de coco  
 Fruit

inspirations  
 Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille





# Montigny Les Cormeilles

## Menus du 19/03/2018 au 23/03/2018



# Menu de la semaine

### Lundi

Choux bicolores  
vinaigrette à l'huile d'olive citron

Pavé de colin sauce végétale  
champignons crémée

 Semoule bio

Edam

Mousse au chocolat au lait

Gâteau moelleux au citron  
Fruit

### Mardi

Radis roses  
et beurre

Saucisse de Strasbourg\*  
*Francfort de volaille*

 Purée de haricots verts bio

Camembert

Beignet abricot

Quatre quart  
Fruit

### Mercredi

Tarte au fromage

 Rôti de bœuf charolais cuit au  
jus  
Carottes  
à la tomate

Petit fromage frais aux fruits

 Fruit bio

Viennoiserie  
Briquette de lait fraise

### Jeudi

Céleri rémoulade

 Sauté de dinde lbr sauce  
marengo

 Ratatouille bio niçoise et  
coquillettes bio

 Pont l'Evêque aop

 Purée de pommes et poires du  
chef

Biscuits palmiers  
Fruit

### Vendredi

 Salade de betteraves bio  
vinaigrette moutarde

Poisson à la portugaise (poisson  
accompagné de pommes de terre  
lamelles, poivrons et tomates)

Yaourt brassé à la vanille de la  
fromagerie Maurice

Fruit

Fondant au chocolat  
Briquette de jus de pomme

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 26/03/2018 au 30/03/2018



# Menu de la semaine

## Lundi

 Carottes râpées bio

Quenelle de brochet sauce tomate

Riz

Vache qui rit

Compote de pommes allégée en sucre

Galette géante

Briquette de jus de pomme

## Mardi

Concombre local en rondelles vinaigrette à la ciboulette

Emincé de porc\* façon fermière  
 *Emincé de dinde lbr façon fermière*

 Epinards branches agb au gratin

Fromage blanc aromatisé

Cake breton en barre et sa crème anglaise

Pompon

Fruit

## Mercredi

Emincé de chou blanc

Filet de lieu frais sauce citron persillé

Haricots beurre et boulgour assaisonnement au curry

 Saint Paulin bio

Glace cremino

Cookies

Fruit

## Jeudi

Brocolis en salade

 Sauté de boeuf charolais sauce au thym

 Purée de pommes de terre du chef

Emmental

 Fruit bio

Etoile fourrée à la framboise

Briquette de lait chocolaté

## Vendredi

\*\*\*Animation : Les pas pareille\*\*\*

Taboulé

Cordon bleu

 Carottes bio et crumble nature (chapelure nature)  
ou crumble au fromage (chapelure au fromage italien)

 Fourme d'ambert aop

Fruit

Cake aux fruits

Briquette de jus d'orange

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Charolais



Label Rouge



Plat du chef

