



Montigny Les Cormeilles (Elémentaire)

Menus du 03/09/2018 au 07/09/2018



Menu de la semaine

Lundi

Menu de Rentrée

Melon charentais

BEIGNETS DE CALAMAR

 Coquillettes bio

Cantadou ail et fines herbes

Compote de pommes et fraises allégée en sucre

Limonade

Cake breton en barre
Fruit

Mardi

 Tomate bio Locale
vinaigrette à l'huile d'olive citron

 Sauté de dinde lbr sauce
crème aux champignons
Haricots verts à l'ail

Yaourt nature

Eclair parfum chocolat

Pain au lait
Fruit

Mercredi

Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)

Filet de hoki sauce citron persillé
 Purée d'épinards et pommes de terre bio

 Saint Nectaire aop

Flan au chocolat

Brownie
Briquette de lait fraise

Jeudi

Salade de betteraves rouges
vinaigrette moutarde

 Rôti de boeuf charolais cuit au jus
Ketchup

 Riz bio et petits légumes

Mimolette

Fruit

Gaufre poudrée
Jus d'orange

Vendredi

Salade de risetti aux petits légumes

Cordon bleu
Courgettes
à la tomate et basilic

Coulommiers

 Fruit bio

Pompon
Briquette de lait chocolaté

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille

Montigny Les Cormeilles (Elémentaire)
Menus du 10/09/2018 au 14/09/2018



Menu de la semaine

Lundi

Carottes râpées

Boulettes de mouton sauce façon orientale (oignon, tomate, persil, ail, épice)

 Semoule bio

 Cantal aop

Crème dessert chocolat de la fromagerie Maurice

Gaufre nappée au chocolat
Fruit

Mardi

Amuse-bouche: Céréales indienne

Salade de pois chiche

 Omelette bio
Epinards branches au gratin

 Fromage blanc bio a sucrer différemment

Dosette de sucre
Sucre roux
Coupelle de confiture d'abricot

Fruit

Marimba
Briquette de lait chocolaté

Mercredi

 Courgettes bio et tomates bio
Vinaigrette au cerfeuil

 Poulet rôti lbr
Chou fleur béchamel au paprika
Emmental râpé

Carré

 Gâteau de maïs du chef

Muffin vanille pépites de chocolat
Briquette de jus de pomme

Jeudi

Pâté de mousse de canard
et cornichon

 Sauté de boeuf charolais
sauce caramel
Ratatouille et pommes de terre

Yaourt aromatisé

 Fruit bio

Viennoiserie
Lait demi écrémé

Vendredi

Concombre local en rondelles
vinaigrette moutarde

Paëlla de la mer

Petit Cotentin

Compote de pommes et abricots
allégée en sucres

Biscuits palmiers
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 (Elémentaire)
Menus du 17/09/2018 au 21/09/2018



Menu de la semaine

Lundi

Pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne

 Emincé de dinde lbr sauce moutarde
Haricots beurre persillés

Vache qui rit

 Fruit bio

Marbré au chocolat
Jus de pommes

Mardi

Salade de maïs poivrons et emmental vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf charolais façon orientale

 Semoule bio

Coeur de Dame

Compote de pommes et bananes allégée en sucre

Gaufrettes à la noisette
Fruit

Mercredi

Thon guacamole à tartiner sur pain suédois
Nems de légumes

Riz façon cantonnais (petits pois, omelette)

 Petit suisse nature bio

Fruit

Cookies
Brique de lait fraise

Jeudi

 Salade croquante bio aux pommes et oranges vinaigrette moutarde

Brandade
Salade verte

 Pont l'Evêque aop

Flan à la vanille nappé caramel

Gaufre liégeoise
Fruit

Vendredi

Chou chinois
Vinaigrette au miel

Escalope de porc* charcutière
 Escalope de dinde lbr sauce charcutière

 Carottes bio à la crème

Yaourt nature sucré local de Sigy

Beignet framboise

Roulé fraise
Fruit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Montigny Les Cormeilles (Elémentaire)
Menus du 24/09/2018 au 28/09/2018



Menu de la semaine

Lundi

Salade iceberg
vinaigrette moutarde

Sauté de thon sauce armoricaine

 Pennes bio

 Comté aoc

Crème dessert à la vanille

Muffin tout chocolat
Fruit

Mardi

 Salade de tomates bio
Vinaigrette au miel et moutarde à
l'ancienne

Echine de porc* cuite au jus

 Rôti de dinde lbr au jus
Lentilles locales mijotées

Coulommiers

 Fruit bio

Madeleine
Lait demi écrémé

Mercredi

Friand au fromage

 Boeuf charolais façon
bourguignon
Carottes fraîches
au persil

 Yaourt au citron bio

Assiette de fruits d'automne
(banane, mangue)

Viennoiserie
Briquelette de jus d'orange

Jeudi

Les pas pareille

Salade de courgettes, tomate et
ciboulette
vinaigrette moutarde

 Jambon de dinde lbr

 Purée de betteraves et
pommes de terre bio

Pavé demi sel

 Gâteau poire chocolat du chef
(farine locale)

Petit beurre (biscuit)
Briquelette de lait chocolaté

Vendredi

 Salade de betteraves bio
vinaigrette moutarde

Quenelle de brochet sauce aux
épices douces

Riz

Yaourt nature

Fruit

Pain au lait
Jus de raisins (100% jus)

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Contrôlée



Charolais



Label Rouge



Plat du chef

