



Montigny Les Cormeilles

Menus du 02/03/2020 au 06/03/2020



Menu de la semaine

Lundi

Emincé d'endives
vinaigrette moutarde

Beignets de calamar
et quartier de citron

 Purée Crécy bio (purée de
carottes et pommes de terre)

 Saint Nectaire aop

Compote tous fruits allégée en
sucre

Pailloline
Fruit

Mardi

 Salade verte bio
croûtons
Olives noires
vinaigrette balsamique

 Bifteck haché charolais sauce
diablotin (estragon, tomate)
Macaroni

Tomme noire

Crème dessert au chocolat

Roulé fraise
Lait demi écrémé

Mercredi

****Menu réalisé par les enfants****

Concombre tsaziki

Pizza au fromage
Salade verte
vinaigrette moutarde

Yaourt aux fruits

Tarte chocolat

Pain au lait
Briquette de jus de pomme

Jeudi

Céleri rémoulade

 Sauté de boeuf charolais
sauce caramel

 Haricots verts bio
au persil

Pavé demi sel

 Cake nature du chef (farine
locale)

Gaufre liégeoise
Fruit

Vendredi

*****Menu végétarien*****

Salade de betteraves rouges
vinaigrette moutarde

 Dahl de lentilles corails et riz
bio

 Camembert bio

Fruit

Gaufre poudrée
Jus d'orange

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 09/03/2020 au 13/03/2020



Menu de la semaine

Lundi

 Carottes râpées bio
Saucisse de Strasbourg*
Francfort de volaille
Frites
Saint Paulin
Flan à la vanille

Pompon
Fruit

Mardi

Macédoine mayonnaise
Paëlla pdu de la mer (avec crustacés)
Rondelé nature
 Fruit bio

Cake breton en barre
Jus de raisins (100% jus)

Mercredi

Pâté de campagne*
et cornichon
Pâté de mousse de canard
Sauté de boeuf charolais
sauce aux olives
Jardinière de légumes (carotte,
p.pois, h.vert, navet)
Cantal aop
Fruit bio

Viennoiserie
Briquette de lait chocolaté

Jeudi

Menu végétarien
Taboulé
Omelette bio
Carottes à la crème
Pointe de Brie
Fruit

Gaufre liégeoise
Briquette de jus multifruits

Vendredi

Animation : Les pas pareille
 Emincé d'endives bio
croûtons
vinaigrette moutarde à l'ancienne
Roti de dinde lbr façon
fermiere
Ratatouille et boulgour
Fromage blanc aromatisé
Purée de pomme pruneaux du
chef

Pain au lait
Briquette de lait fraise

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation
d'Origine Protégée



Charolais



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille

Montigny Les Cormeilles

Menus du 16/03/2020 au 20/03/2020



Menu de la semaine

Lundi

Menu végétarien

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

Nuggets de blé
Epinards branches à la crème

 Petit suisse nature bio

Fruit

Marbré au chocolat
Lait demi écrémé

Mardi

Surimi
Mayonnaise dosette

 Sauté de boeuf charolais
sauce au thym

 Purée de brocolis bio

 Pont l'Evêque aop

Pomme de producteur local

Madeleine longue
Jus d'orange

Mercredi

 Chou blanc bio

Jambon blanc
Jambon de dinde LR
Coquillettes

Emmental

Compote de pommes et
framboises allégée en sucre

Petit beurre (biscuit)
Fruit

Jeudi

A l'écoute de ma planète

 Houmous de carotte du chef et
chip's de maïs

 Couscous de poulet Ir
printanier (artichaut, carotte,
haricots vert, navet, fève soja)

Semoule

Saint môret

 Fruit bio

Gaufrettes à la noisette
Jus de pommes

Vendredi

Salade de mâche et betteraves
rouges
vinaigrette aux herbes

Poisson pané frais
et quartier de citron

 Courgettes bio

Petit fromage frais sucré

Choux à la crème

Roulé au chocolat individuel
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 23/03/2020 au 27/03/2020



Menu de la semaine

Lundi

Macédoine et thon
vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf charolais
sauce dijonnaise (moutarde)

Semoule

Tomme noire

 Fruit bio

Pain au lait
Fruit

Mardi

*****Menu végétarien*****

Salade verte
et noix
vinaigrette à l'échalote

 Boulettes de lentilles bio sauce
tomate

Ratatouille à la niçoise et riz

Fromage blanc individuel sucré
différemment :

Coupelle de confiture de fraises

Dosette de sucre blanc

Miel coupelle

Gaufre nappée au chocolat
Briquette de lait fraise

Mercredi

 Salade coleslaw bio

Filet de hoki sauce crème aux
herbes

Pommes de terre vapeur

 Munster aop

Glace cône chocolat

Madeleine longue
Fruit

Jeudi

Salade de penne au thon et pesto
rouge

Cordon bleu de volaille

 Chou fleur bio béchamel

Petit Cotentin

Fruit

Pain d'épices
Jus d'orange

Vendredi

*****Amuse-bouche: Cake aux
pralines roses*****

Salade de betteraves rouges
vinaigrette moutarde

 Parmentier de poisson à la
purée de courges butternut bio du
chef

Salade verte

Yaourt nature local de Sigy

Compote de pommes et cassis
allégée en sucre

Viennoiserie
Fruit

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 30/03/2020 au 03/04/2020



Menu de la semaine

Lundi

Carottes râpées
vinaigrette au basilic

Pavé de merlu au citron persillé
Haricots verts et riz

 Vache qui rit bio

Cubes de pêche au sirop

Roulé au chocolat individuel
Lait demi écrémé

Mardi

Salade croquante de pommes et
oranges
vinaigrette moutarde

 Bifteck haché charolais sauce
charcutière (cornichon, moutarde,
persil)

 Purée de pommes de terre bio

 Saint Nectaire aop

Flan à la vanille nappé caramel

Fondant au chocolat
Fruit

Mercredi

Taboulé

 Poisson meunière pdu frais
et quartier de citron

 Petits pois bio

Petit fromage frais nature

Pomme de producteur local

Muffin vanille pépites de chocolat
Briquette de lait chocolaté

Jeudi

Concombre en rondelles
vinaigrette moutarde

 Boeuf charolais Picard
Epinards branches au gratin

 Fromage blanc bio sucré
différemment

Coupelle de confiture d'abricot
Dosette de sucre blanc
Chocolat en poudre

Tarte normande

Pain au lait
Fruit

Vendredi

Mission anti-gaspi

 Guacamole au fromage
blanc bio du chef

Pizza au fromage
Salade verte
vinaigrette moutarde

Ile flottante
et sa crème anglaise
Fruit

Cake breton en barre
Fruit

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