



Montigny Les Cormeilles

Menus du 04/01/2021 au 08/01/2021



Menu de la semaine

Lundi

Menu végétarien

Salade de lentilles
 Beignet stick mozzarella
 Gratin de courgettes
 Yaourt nature bio
 Fruit

Gaufrettes à la noisette
 Fruit

Mardi

Macédoine mayonnaise
 Jambon blanc
 Grinioc épautre et légumes BIO
 Purée de choux de Bruxelles au fromage
 Cantal aop
 Fruit bio

Pain au lait
 Briquette de lait fraise

Mercredi

Menu école Emile Glay

Carottes râpées
 Carbonara*
 Thon à la tomate et au basilic
 Coquillettes bio
 Yaourt aux fruits
 Brownie et sa crème anglaise

Pailloline
 Fruit

Jeudi

Galette des rois

Chou blanc bio
 Vinaigrette au miel
 Sauté de boeuf charolais sauce caramel
 Samoussa de légumes
 Crumble carottes et potiron
 Petit fromage frais aux fruits
 Pâtisserie

Muffin vanille pépites de chocolat
 Fruit

Vendredi

Velouté de potiron à la vache qui rit
 Pavé de colin pdu sauce citron
 Epinards branche bio et riz bio
 Edam
 Pomme de producteur local

Marbré au chocolat
 Lait demi écrémé

inspirations
 Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille

Montigny Les Cormeilles

Menus du 11/01/2021 au 15/01/2021



Menu de la semaine

Lundi

 Oeuf dur bio
Mayonnaise dosette

—

 Sauté de boeuf charolais
façon bordelaise
Couscous boulettes au soja
Semoule

—

 Saint Nectaire aop

—

Fruit

—

Viennoiserie
Jus d'oranges

Mardi

*****Menu végétarien*****

Potage julienne darblay (poireaux,
navets et carottes)

—

Pizza au fromage
 Salade verte bio
vinaigrette moutarde

—

Carré

—

Lacté saveur chocolat

—

Madeleine longue
Lait chocolaté

Mercredi

Salade de mâche et betteraves
rouges
vinaigrette moutarde

—

 Pavé de hoki pdu bulgogi (ail,
gingembre, oignon, paprika)
Gratin de chou fleur

—

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

—

Tarte à la noix de coco

—

Gaufre nappée au chocolat
Fruit

Jeudi

*****Amuse-Bouche: amarante,
vinaigrette aux agrumes*****

Champignons persillés
Vinaigrette au fromage blanc

—

 Poulet rôti lr
Galette emmental BIO
Frites

 Sauce cocktail du chef

—

Yaourt nature local de Sigy

—

 Fruit bio

—

Cookies
Yaourt à boire aromatisé vanille

Vendredi

 Carottes râpées bio
Oignons frits
vinaigrette balsamique

—

 Céleri'mentier de poisson pdu
Salade verte

—

Fraidou

—

Morceaux d'ananas au sirop

—

Roulé fraise
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille



Montigny Les Cormeilles

Menus du 18/01/2021 au 22/01/2021



Menu de la semaine

Lundi

Salade de haricots beurre à l'échalote

Poisson pané frais et quartier de citron

Fondue de poireaux et pommes de terre

Saint Paulin

 Fruit bio

Fondant au chocolat
Lait demi écrémé

Mardi

Carottes râpées locales vinaigrette à l'échalote

 Chili con carne charolais
Chili sin carne (haché végétal)

 Riz bio

Petit fromage frais nature

Compote de pommes et bananes allégée en sucre

Etoile marbrée
Fruit

Mercredi

Crêpe au fromage

Dés de poisson florentine à la vache qui rit (épinards BIO)

 Comté aoc

Mousse au chocolat au lait

Petit beurre (biscuit)
Fruit

Jeudi

Radis roses et beurre

 Sauté de veau lr sauce tomate
 Boulette falafel agb sauce tomate

 Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte)

Yaourt nature

Gaufre Bruxelloise
Sauce chocolat
Chantilly

Roulé fraise
Yaourt à boire aromatisé vanille

Vendredi

****Menu végétarien****

Potage de légumes variés

 Pâtes bio potiron, carotte et mozzarella

Cantafras

Fruit

Gaufre liégeoise
Jus de pommes

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Charolais



Label Rouge

la cantine pas pareille

Montigny Les Cormeilles
Menus du 25/01/2021 au 29/01/2021



Menu de la semaine

Lundi

Céleri râpé aux pommes
vinaigrette à l'huile d'olive colza
citron



Carbonara*

Pâtes sauce caponata (duo de
courgette, olive, poivron)

Penne rigate



Pont l'Evêque aop



Crème dessert bio chocolat

=====
Cookies
Fruit

Mardi

Saucisson à l'ail*
et cornichon

Oeuf dur bio

Mayonnaise dosette



Brandade de poisson (purée BIO)

Salade verte
vinaigrette moutarde



Petit Cotentin



Poire de producteur local

=====
Etoile fourrée à la framboise
JUS MULTIFRUIT (GOUTER)

Mercredi

Soupe aux épinards



Sauté de boeuf charolais aux
pruneaux

Pané de blé, graine, emmental,
épinards

Haricots verts bio



Fromage frais de campagne



Choux à la crème

=====
Madeleine longue
Fruit

Jeudi

****Animation : Les pas
pareille**et**Menu végétarien****

Salade verte aux croûtons
vinaigrette moutarde



Oeuf dur bio sauce béchamel

Carottes



Emmental



Riz au lait du chef

=====
Viennoiserie
Fruit

Vendredi

Salade de betteraves



Couscous boulettes de mouton
*Couscous légumes, pommes et
boulettes de sarrasin*

Semoule



Yaourt aromatisé



Fruit bio

=====
Muffin vanille pépites de chocolat
Yaourt à boire aromatisé fraise

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 01/02/2021 au 05/02/2021



Menu de la semaine

Lundi

Menu végétarien

Mélange batavia iceberg et
pommes et oranges
Vinaigrette au cerfeuil

 Quenelle agb sauce crème

 Riz bio

 Coulommiers bio

Compote de poires allégée en
sucre

Brownie
Fruit

Mardi

Potage cultivateur (carotte, pdt,
poireau, ch fleur, céleri, HV, petits
pois)

Tartiflette*

*Pommes de terre au fromage à
tartiflette*

Salade verte
vinaigrette moutarde

Fromage blanc individuel sucré
différemment :

Coulis de fruits rouges
Dosette de sucre blanc
Sucre de canne CE

Pain au lait
Briquette de lait fraise

Mercredi

Menu école Paul bert

 Salade de pâtes bio

 Tacos de dinde lr et légumes
Fajitas (haché végétal) et riz
Ratatouille à la niçoise

Yaourt nature

Batonnet freeze

Galette géante
Briquette de jus d'orange

Jeudi

La fête des crêpes

 Chou rouge bio
vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf charolais
sauce au thym
*Carmentier au cumin (haché
végétal) du chef*

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

Petit fromage frais aux fruits

Crêpe nature sucrée
Pâte à tartiflette traditionnelle

Gaufre nappée au chocolat
Fruit

Vendredi

 Rillettes de canard du chef
Crêpe au fromage

 Pavé de merlu pdu au citron
persillé

Omelette BIO

 Courgettes bio au cerfeuil

 Comté aoc

Fruit

Gâteau fourré à la fraise
Yaourt à boire aromatisé abricot

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation
d'Origine Contrôlée



Charolais



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille

Montigny Les Cormeilles
Menus du 08/02/2021 au 12/02/2021



Menu de la semaine

Lundi

Salade de pomme de terre et mimolette

 Poulet rôti lr

Crêpe au champignon
Haricots beurre à la tomate

Yaourt nature

 Fruit bio

Cake breton en barre
Lait chocolaté

Mardi

 Salade verte bio maïs
Vinaigrette d'agrumes

Beignets de calamar
Beignet stick mozzarella
Purée de brocolis et pommes de terre

 Pont l'Evêque aop

 Coupelle de purée de pommes et bananes bio

Viennoiserie
Fruit

Mercredi

 Salade de betteraves bio vinaigrette moutarde

Navarin d'agneau
Steak de soja sauce tomate basilic
Frites

 Saint Paulin bio

 Fruit bio

Gaufre poudrée
Briquette de lait fraise

Jeudi

Animation: Les pas pareille

Carottes râpées locales vinaigrette moutarde

Filet de saumon sauce fines herbes

Dahl de lentilles corails et riz BIO
Lentilles beluga et riz

 Fromage blanc bio

Gâteau basque

Gaufrettes à la noisette
Yaourt à boire aromatisé fraise

Vendredi

Menu végétarien

Concombres tsaziki

Couscous boulette au sarrasin, légumes et pomme (semoule bio)

Montboissié

Lacté saveur vanille

Madeleine longue
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille

Montigny Les Cormeilles
Menus du 15/02/2021 au 19/02/2021



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Crêpe au fromage

Sauté de thon sauce aux fines herbes

Pané au fromage

Poellée de légumes racines

 Saint Nectaire aop

Mousse au chocolat noir

Gaufrettes à la noisette
Fruit

**** Mardis Gras****

*****Amuse-bouche: Compotée mangue tandoori*****

 Carottes râpées bio

 Hachis parmentier charolais (purée de pdt BIO)
Parmentier végétal
Salade verte vinaigrette moutarde

 Petit suisse nature bio

Doughnut

Muffin tout chocolat
Fruit

*****Menu végétarien*****

Velouté de potiron

 Pâtes bio sauce ratatouille et pois cassés
Emmental râpé

 Camembert bio

 Fruit bio

Petit beurre (biscuit)
Yaourt à boire aromatisé fraise

Pâté breton*
et cornichon

 Oeuf dur bio
Mayonnaise dosette

Blanquette de veau à la crème
Quenelles nature sauce forestière

 Carottes bio

Petit Cotentin

 Fruit bio

Etoile fourrée à la framboise
Fruit

 Endive bio et pomme vinaigrette au basilic

Poisson pané frais
Galette boulgour pois chiches emmental
et quartier de citron

 Chou fleur bio en gratin

Fromage blanc nature
Sucre roux

 Cake au chocolat et épice du chef (farine et lait locaux)

Pain au lait
Lait chocolaté

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 22/02/2021 au 26/02/2021



Menu de la semaine

Lundi

 Céleri râpé bio et pomme bio
vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf charolais
sauce hongroise

 *Parmentier courge butternut bio
(haché végétal) du chef*

 Purée de courge butternut bio

Bûche mélangée

Pastei de nata

Viennoiserie
Fruit

Mardi

 Oeuf dur bio
Mayonnaise dosette

Thon à la tomate et au basilic
*Pâtes sauce caponata (duo de
courgette, olive, poivron)*

 Tortis tricolores bio

 Tomme de pays bio

 Fruit bio

Etoile marbrée
Briquette de lait nature

Mercredi

Haricots mungo à l'asiatique
(carotte, courgette, coriandre)
vinaigrette à la ciboulette

Raclette* (jambon, saucisson à
l'ail et sec)
*Pommes de terre au fromage à
tartiflette*
PDT et fromage à raclette

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

Cookies
Fruit

Jeudi

*****Menu végétarien*****

 Taboulé aux légumes bio

 Clafoutis de patate douce, pdt
bio et mozzarella (œuf bio, lait et
farine locale)
Salade verte
vinaigrette moutarde

Yaourt nature local de Sigy

 Fruit bio

Briochette aux pépites de chocolat
Briquette de jus de pomme

Vendredi

 Carottes râpées bio

 Blanc de poulet lbr à la
marocaine
Croque'tofu fromage BIO

 Ratatouille bio et riz bio

 Cantal aop

Liégeois chocolat

Madeleine longue
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Label Rouge

la cantine pas pareille