



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

Quenelles nature sauce forestière

Riz

 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 bio
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 penne au thon et pesto
rouge

 Tacos de dinde lr et légumes
Fajitas (haché végétal) et riz

 Ratatouille bio

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 (purée de carottes et
pommes de terre)

Petit fromage frais aux fruits

Crêpe nature sucrée
Dâte à tartiner individuelle

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 Ibr

Crêpe au champignon

 Haricots verts bio sauce tomate

Yaourt nature

Fruit

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

Compote tous fruits allégée en sucre

Viennoiserie
Fruit

Mercredi

Salade de betteraves rouges vinaigrette moutarde

Navarin d'agneau

Steak de soja sauce tomate

basilic

Frites

Tomme noire

 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

  Hachis parmentier charolais du chef

Parmentier végétal

Salade verte vinaigrette moutarde

 Petit suisse nature bio

Doughnut

Muffin tout chocolat
Fruit

*****Menu végétarien*****

Velouté de potiron

Pâtes, tomate de ratatouille et pois cassés

Emmental râpé

Coulommiers

 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
Duo de carottes orange et jaune

Petit Cotentin

 Fruit bio

Etoile fourrée à la framboise
Fruit

 Endive bio et pomme bio
vinaigrette au basilic

Poisson pané frais
Galette boulgour pois chiches emmental

et quartier de citron
Gratin de chou fleur

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)*
Torsades



 Tomme de pays bio



Fruit



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



 Clafoutis céleri, carotte, pdt et
mozzarella du chef
Salade verte
vinaigrette moutarde



Yaourt nature local de Sigy



 Fruit bio



Brioche 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 à la niçoise et riz



 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



Plat du chef

la cantine pas pareille