



Montigny Les Cormeilles

Menus du 01/03/2021 au 05/03/2021



Menu de la semaine

Lundi

Menu végétarien

Salade façon piémontaise (oeuf)

Galette de boulgour, h. rouge et poivron

 Haricots verts bio sauce tomate

Petit Moulé

Compote tous fruits allégée en sucre

Pain au lait
Fruit frais

Mardi

Salade de betteraves rouges
vinaigrette moutarde

Saucisse de Francfort *
Nuggets de blé
Choucroute et pommes de terre

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio

Marbré au chocolat
Jus d'orange

Mercredi

 Salade verte bio
croûtons
Olives noires
vinaigrette balsamique

 Escalope dinde 1br dijonnaise
Pâtes sauce aux légumes et soja
Gnocchetti au curcuma

Saint Paulin

Lacté saveur chocolat

Gaufre liégeoise
Yaourt à boire aromatisé abricot

Jeudi

 Rillettes de sardine et céleri du chef

 Rôti de boeuf charolais froid
Jus de rôti

*Brocolimentier au haché végétal
(purée brocolis pdt)*

 Purée de brocolis bio

Camembert

Pomme de producteur local

Madeleine
Fruit frais

Vendredi

Carottes râpées

 Pavé de hoki pdu sauce au citron

Beignet stick mozzarella
Petits pois extra fins

 Yaourt au citron bio

Flan pâtissier

Gâteau fourré à la fraise
Briquette de lait chocolaté

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation
d'Origine Protégée



Charolais



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille

Montigny Les Cormeilles

Menus du 08/03/2021 au 12/03/2021



Menu de la semaine

Lundi

Macédoine et thon
vinaigrette moutarde

 Sauté de bœuf charolais
sauce piquante
*Couscous légumes, pommes et
boulettes de sarrasin*

 Semoule bio

Vache qui rit

Salade de fruits frais

Galette géante
Lait demi écrémé

Mardi

****Menu végétarien****

 Céleri rémoulade bio

Nuggets de fromage
*Pâtes, tomate de ratatouille et pois
cassés*
Ratatouille niçoise et pâtes

Tomme noire

Ile flottante

Viennoiserie
Fruit frais

Mercredi

Carottes râpées

Paëlla de la mer (poisson PDU)
Riz et légumes aux épices

 Fromage blanc bio sucré
différemment
Confiture de fraises
Sucre roux
Miel coupelle

Choux à la crème

Gaufre nappée au chocolat
Fruit frais

Jeudi

Potage de haricots blanc

 Sauté de dinde 1r sauce
marengo
Galette emmental BIO

 Carottes bio

 Cantal aop

Fruit frais

Brownie
Jus de pommes

Vendredi

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

Cake vert épinard pesto (farine
locale)
Sauce fromage blanc aux herbes

Cordon bleu de volaille
Célerementier au haché végétal
Purée de céleri et pommes de
terre

 Gouda bio

Pêches au sirop

Cookies
Fruit frais

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Label Rouge

la cantine pas pareille

Montigny Les Cormeilles

Menus du 15/03/2021 au 19/03/2021



Menu de la semaine

Lundi

Salade de mâche et betteraves
rouges
vinaigrette à la ciboulette

 Poisson pané pdu au riz
soufflé

 Boulettes de lentilles bio sauce
tomate
et quartier de citron
Haricots beurre et boulgour

Petit fromage frais nature

 Fruit bio

Petit beurre (biscuit)
JUS MULTIFRUIT (GOUTER)

Mardi

 Salade coleslaw bio

 Bifteck haché charolais sauce
tomate

Pané de blé, graine, emmental,
épinards
Frites

Pavé demi sel

Lacté saveur vanille nappé
caramel

Cake breton en barre
Fruit frais

Mercredi

Pizza tomate et fromage

 Filet de colin pdu sauce basilic
Omelette BIO

 Epinards branche bio à la
crème

Emmental

Compote de pommes et fraises
allégée en sucre

Roulé au chocolat individuel
Brique de lait fraise

Jeudi

Concombre en rondelles
Vinaigrette d'agrumes

 Sauté de veau lr aux olives
Grinioc épautre et légumes BIO
Jardinière de légumes (carotte,
p.pois, h.vert, navet)

 Yaourt bio brassé framboise,
abricot

Tarte aux myrtilles

Pain au lait
Fruit frais

Vendredi

****Menu végétarien****

Velouté de potiron

Gratin méditerranéen (courgettes,
aubergines, tomates, p.chiches,
oeuf dur)
et emmental râpé

 Pont l'Evêque aop

Pomme de producteur local

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



Label Rouge



Pêche durable

la cantine pas pareille



Montigny Les Cormeilles

Menus du 22/03/2021 au 26/03/2021



Menu de la semaine

Lundi

Menu végétarien

Taboulé

 Omelette bio
Sauce basquaise

 Carottes bio

Fromage blanc nature

Fruit frais

Madeleine
Lait demi écrémé

Mardi

Galantine de volaille
et cornichon
Friand au fromage

 Pavé de merlu pdu sauce
estragon

Quenelle nature sauce tomate
Riz

Yaourt nature local de Sigy

 Fruit bio

Gaufrettes à la noisette
Fruit frais

Mercredi

 Salade fraîcheur de printemps
bio (SV, pomme, céleri, cerfeuil)
Vinaigrette au curry

 Sauté de bœuf charolais
sauce hongroise

*Fondant au potiron épicé
(gingembre) du chef*
Gratin de chou fleur

 Comté aoc

Doughnut

Viennoiserie
Fruit frais

Jeudi

Amuse-bouche: polenta au chocolat et **Menu de l'école V.Gogh et P.Cézanne**

Carottes râpées

Cordon bleu de volaille
Pané moelleux au gouda

 Tortis tricolores bio

Petit louis

Brownie
et sa crème anglaise

Gaufre nappée au chocolat
Yaourt à boire aromatisé vanille

Vendredi

 Rillettes de thon du chef

Boulettes au mouton et leur jus
Veg'mentier aux deux pommes
Purée de pommes de terre

Coulommiers

 Fruit bio

Roulé framboise individuel
Briquette de lait chocolaté

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Contrôlée



Charolais



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille

Montigny Les Cormeilles

Menus du 29/03/2021 au 02/04/2021



Menu de la semaine

Lundi

Maïs et thon en salade
vinaigrette moutarde

 Sauté de bœuf charolais
printanier

Pané moelleux au gouda

 Purée de courgette bio

Petit fromage frais nature

Fruit frais

Muffin tout chocolat
Fruit frais

Mardi

 Concombres en rondelles bio
vinaigrette moutarde à l'ancienne

 POULET Ibr SAUCE
CHASSEUR
Cappelletti épinards tofu BIO
Frites

Fraidou

Mousse au chocolat au lait

Etoile fourrée à la framboise
Fruit frais

Mercredi

Potage de légumes variés

Echine de porc* sauce dijonnaise
Dahl de lentilles corail et riz

 Carottes bio et lentilles
mijotées

Bûche mélangée

Fruit frais

Pain au lait
Briquette de jus d'orange

Jeudi

****Menu végétarien****

 Oeuf dur bio
Mayonnaise dosette

Couscous légumes, pommes et
boulettes de sarrasin

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Confiture d'abricot
Dosette de sucre blanc
Coupelle de confiture de cerise

Fruit frais

Cookies
Fruit frais

Vendredi

*****Les pas pareille*****

Salade océane (penne, surimi,
tomate, maïs)

 Meunière colin d'Alaska pdu
Galette boulgour pois chiches
emmental
et quartier de citron

 Haricots verts bio
au persil

 Munster aop

 Compotée pomme, betterave

Pain au lait
Fruit frais

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille