



(Montigny Elémentaire)
Menus du 01/01/2018 au 05/01/2018



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Salade verte **BIO**
vinaigrette balsamique

 Sauté de dinde **LBR** sauce
dijonnaise (moutarde)
Riz

 Fromage blanc **BIO**

Beignet parfum chocolat

Pompon
Fruit

Céleri râpé aux pommes
vinaigrette moutarde

Filet de merlu sauce normande
(champignon, crème fraîche)

 Purée d'épinards et pommes
de terre **BIO**

 Cantal **AOC**

Ile flottante

Brownie
Yaourt aromatisé

Brisures de chou fleur

 Rôti de veau **LBR** sauce aux
hortillons

 Spaghetti **BIO**

Vache qui rit

Poire de producteur local

Pain au lait
Barre de chocolat
Yaourt à boire à la fraise

Soupe de lentilles au cumin

Poisson pané frais
et quartier de citron
Petits pois extra fins

Carré

 Fruit **BIO**

Gaufrettes à la noisette
Coupelle de compote de pêches
allégée en sucre

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille

(Montigny Élémentaire)
Menus du 08/01/2018 au 12/01/2018



Menu de la semaine

Lundi

 Salade croquante **BIO** aux
pommes et oranges
Vinaigrette au miel

 Bifteck haché **CHAROLAIS** au
jus

Purée de choux de Bruxelles au
fromage

 Saint Nectaire **AOC**

Liégeois chocolat

Madeleine
Fruit

Mardi

Taboulé

 Omelette **BIO**
Sauce basquaise

Carottes
au persil

Fromage blanc aromatisé

Fruit

Napolitain marbré chocolat
Coupelle de compote de pommes
et fraises allégée en sucre

Mercredi

Salade de mâches et betteraves
rouges
vinaigrette moutarde

 Sauté de dinde **LBR** sauce
cantadou, agrume et potiron
Pommes de terre vapeur

Camembert

 Compote de pommes et
abricots **BIO**

Roulé fraise
Yaourt nature brassé

Jeudi

*Pâté de campagne**
et cornichon
Pâté de mousse de canard

 Rôti de boeuf **CHAROLAIS**
cuit au jus

 Haricots verts **BIO** sauce
tomate

Yaourt nature brassé de la
fromagerie Maurice

Fruit

Cake aux fruits
Briquette de jus d'orange

Vendredi

Galette des rois

Carottes râpées locales
vinaigrette moutarde

 Pain de poisson (colin) **DU
CHEF**

 Salade verte **BIO**
vinaigrette moutarde

Cantadou ail et fines herbes

Galette des rois

Viennoiserie
Fruit

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



(Montigny Élémentaire)
Menus du 15/01/2018 au 19/01/2018



Menu de la semaine

Lundi

Salade de penne au thon et pesto rouge

 Poulet **LBR** au paprika et persil

 Chou fleur **BIO** béchamel

Fraidou

Fruit

Quatre quart
Coupelle de compote de pommes et ananas allégée en sucre

Mardi

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

 Brandade de poisson **DU CHEF**

Salade verte

 Cantal **AOC**

 Compote de pommes et bananes **BIO**

Fondant au chocolat
Fruit

Mercredi

Menu végétarien

 Rillettes de merlu et sardine **DU CHEF** et pain polaire

 Veg - Mélange boulgour **BIO** brocolis et h.rouges

Yaourt nature

Salade de fruits frais

Muffin tout chocolat
Briquette de jus de pomme

Jeudi

Amuse-Bouche

Pomelos et sucre

 Sauté de boeuf **CHAROLAIS** sauce piquante
Petits pois extra fins

 Fromage blanc **BIO**

 Gâteau de maïs **DU CHEF** (farine locale)
Amuse-bouche: purée de pomme et potiron

Gaufre poudrée
Fruit

Vendredi

Potage cultivateur

Pavé de colin sauce citron
Coquillettes

Tomme blanche

Flan au chocolat

Petit Ecolier chocolat au lait
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Charolais



Label Rouge



Plat du chef



la cantine pas pareille



(Montigny Elémentaire)
Menus du 22/01/2018 au 26/01/2018



Menu de la semaine

Lundi

Animation : Les pas pareille

 Emincé d'endives **BIO**
et croûtons
vinaigrette à l'échalote

Saucisse de Francfort *
Francfort de volaille
Lentilles locales mijotées

 Pont l'Evêque **AOC**

Gaufre Bruxelloise
Chantilly
Sauce chocolat

Etoile marbrée
Fruit

Mardi

 Choux bicolores **AGB**
vinaigrette moutarde

Poisson pané frais
et quartier de citron
Carottes fraîches
assaisonnement au curry

 Saint Nectaire **AOC**

Crème dessert chocolat de la
fromagerie Maurice
Sablés

Roulé framboise individuel
Fromage blanc sucré

Mercredi

Friand au fromage

 Sauté de boeuf **CHAROLAIS**
sauce au maïs doux

 H. verts **BIO** et blé **BIO**
au persil

Petit fromage frais aux fruits

 Fruit **BIO**

Viennoiserie
Briquette de lait chocolaté

Jeudi

Céleri râpé aux pommes
vinaigrette moutarde

 Rôti de dinde **LBR** sauce façon
cervoise

 Riz **BIO**

Camembert

 Purée de pommes et ananas
DU CHEF

Pain au lait
Barre de chocolat au lait
Fruit

Vendredi

Salade de haricots verts et maïs
vinaigrette moutarde

Pavé de hoki sauce bercy (persil,
échalote)

Purée de pommes de terre

 Yaourt **BIO** brassé à la banane

Fruit

Cookies
Flan à la vanille nappé caramel

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Contrôlée



Charolais



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille

(Montigny Élémentaire)
Menus du 29/01/2018 au 02/02/2018



Menu de la semaine

Lundi

Brisures de chou fleur

Quenelle de brochet sauce aurore

 Riz **BIO**

Saint Paulin

Fruit

Brownie
Fruit

Mardi

*** La Chandeleur ***

Salade de mâches et betteraves
rouges
Vinaigrette au cumin

Sauté de porc aux petits oignons*

 Sauté de dinde **LBR** aux petits
oignons

Printanière de légumes

Fromage blanc nature

Semoule au lait
Caramel liquide

Pailloline
Fruit

Mercredi

 Chou rouge **BIO**
vinaigrette moutarde

 Potimenter de boeuf
CHAROLAIS
Salade verte

Montboissié

Flan à la vanille

Galette géante
Petit fromage frais sucré

Jeudi

Velouté de champignons

 Rôti de boeuf **CHAROLAIS**
cuit au jus
Ketchup

 Macaroni **BIO**

Cantadou ail et fines herbes

Poire de producteur local

Madeleine
Coupelle de compote de pêches
allégée en sucre

Vendredi

La chandeleur

Salade de pommes de terre aux
herbes

Manchons de poulet

 Gratin de chou fleur **BIO**

 Fourme d'ambert **AOC**

Crêpe nature sucrée
Pâte à tartiner

Napolitain marbré chocolat
Briquette de jus d'orange

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Contrôlée



Charolais



Label Rouge