



# Montigny Les Cormeilles

## 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  
 Briquette de lait fraise

### Jeudi

Velouté de champignons  
 Rôti de boeuf charolais cuit au jus  
 Ketchup  
 Macaroni bio  
 Cantadou ail et fines herbes  
 Poire de producteur local

---

Madeleine  
 Fruit

### Vendredi

\*\*\*La chandeleur\*\*\*  
 Salade de pommes de terre aux herbes  
 Manchons de poulet  
 Chou fleur bio en gratin  
 Fourme d'ambert aoc  
 Crêpe nature sucrée  
 Pâte à tartiner

---

Napolitain marbré chocolat  
 Briquette de jus d'orange

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 05/02/2018 au 09/02/2018



Menu de la semaine

Lundi

\*\*\*Amuse-bouche\*\*\*

 Chou blanc bio  
vinaigrette moutarde

 Bolognaise de boeuf charolais  
Farfallines

Mimolette

Crème dessert à la vanille  
Amuse-bouche: Figue sèche

Viennoiserie  
Briquette de lait fraise

Mardi

Soupe de pois cassés

Oeuf à la coque et ses mouillettes  
Epinards branches au gratin

 Fromage blanc bio a sucrer  
différemment

Sucre  
Sucre roux  
Coulis de mangue

 Fruit bio

Cookies  
Briquette de jus de pomme

Mercredi

 Salade croquante bio aux  
pommes et oranges  
vinaigrette moutarde

 Sauté de dinde lbr au thym  
Riz

 Pont l'Evêque aoc

Poire au sirop  
Cigarette russe

Muffin vanille pépites de chocolat  
Fruit

Jeudi

*Pâté breton\**  
et cornichon  
*Pâté de mousse de canard*

 Rôti de veau lbr sauce aux  
hortillons

 Haricots verts bio  
au persil

Yaourt nature local de Sigy

 Cake au chocolat du chef

Biscuits palmiers  
Briquette de jus de raisins

Vendredi

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

 Carottes râpées bio  
vinaigrette à la ciboulette

 Brandade de poisson du chef  
Emmental râpé

Duo de mozzarella et cheddar  
râpés

Compote de poires allégée en  
sucre

Gaufrettes à la noisette  
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 Les Cormeilles  
Menus du 12/02/2018 au 16/02/2018



Menu de la semaine

Lundi

Taboulé

 Sauté de boeuf charolais  
sauce piquante  
Petits pois extra fins

Fraidou

 Fruit bio

Pompon  
Briquette de lait nature

Mardi

\*\*\*Mardi gras\*\*\*

Emincé d'endives  
vinaigrette moutarde

Poisson meunière frais  
et quartier de citron

 Carottes bio  
au persil

 Cantal aoc

Doughnut

Fondant au chocolat  
Yaourt à boire à la fraise

Mercredi

 Oeuf dur bio  
Mayonnaise dosette

Echine\* demi-sel à la dijonnaise  
(moutarde)

 Rôti de dinde lbr à la dijonnaise  
(moutarde)

Lentilles locales mijotées

Yaourt aromatisé de la fromagerie  
Maurice

 Purée de pommes à la vanille  
du chef

Roulé framboise individuel  
Briquette de lait chocolaté

Jeudi

\*\*\*Menu spécial Corée\*\*\*

Chou chinois, carotte râpée  
Vinaigrette au soja

 Emincé de dinde lbr sauce  
Bulgogi  
Nouilles chinoise aux légumes

Mix'lait coco  
et sablés coco

Cake aux fruits  
Fruit

Vendredi

\*\*\*Menu végétarien\*\*\*

Potage tourangelles

Veg - Curry de légumes et  
pommes de terre

Pointe de Brie

 Fruit bio

Gaufre nappée au chocolat  
Briquette de jus de pomme

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 Les Cormeilles

## Menus du 19/02/2018 au 23/02/2018



# Menu de la semaine

## Lundi

 Carottes râpées bio  
vinaigrette à l'échalote

—

Saucisse de Francfort \*  
Ketchup  
*Francfort de volaille*  
Frites

—

Coulommiers

—

Eclair parfum chocolat

—

Gâteau moelleux au citron  
Briquette de lait fraise

## Mardi

Salade iceberg  
vinaigrette moutarde

—

Filet lieu (frais) a la vanille  
 Epinards branche bio à la  
crème

—

Petit Cotentin

—

Ile flottante  
Sablés

—

Pain au lait  
Barre de chocolat  
Fruit

## Mercredi

Crêpe au fromage

—

 Boeuf braisé charolais sauce  
bercy  
Légumes pot au feu

—

 Yaourt bio à la myrtille

—

Pomme de producteur local

—

Viennoiserie  
Yaourt à boire à la fraise

## Jeudi

 Céleri rémoulade bio

—

 Emincé de dinde lbr sauce  
kebab  
Boulgour

—

 Pont l'Evêque aoc

—

Cocktail de fruits

—

Rocher noix de coco  
Fruit

## Vendredi

Macédoine mayonnaise

—

Pavé de colin sauce tomate  
 Pennes bio

—

Yaourt aromatisé

—

Assiette de fruits d'hiver (ananas  
et orange)

—

Riz soufflé au chocolat  
Briquette de lait nature

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille



Charolais



Label Rouge



Montigny Les Cormeilles  
Menus du 26/02/2018 au 02/03/2018



Menu de la semaine

Lundi

Potage cultivateur

Paupiette de saumon sauce façon parmentière

Riz bio

Saint Paulin

Fruit bio

Muffin tout chocolat  
Fruit

Mardi

Emincé de chou blanc et raisins secs  
vinaigrette à l'huile d'olive citron

Sauté de porc façon cervoise (carotte, jus de pomme, tomate)

Sauté de dinde lbr façon cervoise (carotte, jus de pomme, tomate)

Haricots verts et pommes noisette

Yaourt bio aromatisé à la fraise

Gâteau au caramel du chef

Petit Ecolier chocolat au lait  
Briquette de lait fraise

Mercredi

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

Pavé de merlu sauce béchamel aux épices douces

Légumes d'hiver bio au gratin (carottes bio, salsifis, pommes de terre bio)

Saint Nectaire aoc

Flan au chocolat

Gaufre poudrée  
Fruit

Jeudi

Macédoine vinaigrette moutarde

Sauté de boeuf charolais sauce dijonnaise (moutarde)  
Lentilles locales mijotées

Fromage fondu bio

Pomme de producteur local

Riz soufflé au chocolat  
Briquette de lait nature

Vendredi

Salade de riz à la thaïlandaise

Poulet lbr au curry  
Petits pois extra fins

Camembert

Fruit bio

Gaufre poudrée  
Briquette de jus d'orange

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