



Montigny Les Cormeilles

Menus du 01/05/2023 au 05/05/2023



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

*** Vacances ***

 Poulet lr rôti au jus
Pâtes coude butternut, carotte,
brebis, ricotta, emmental

Pâtes



Fromage frais Saint môret



 Fruit bio

Vienniserie

Briquette de jus de pomme

*** Vacances ***

 Salade de tomate bio
et vinaigrette moutarde



 Sauté de boeuf lr sauce au
thym

Pommes de terre au fromage à
tartiflette

Pommes de terre vapeur



 Yaourt bio nature

Brownie

Fruit frais

*** Vacances ***

Taboulé

 dés de Saint Nectaire aoc



 Filet de merlu pmd aux fines
herbes

Omelette BIO

 Haricots verts bio sauce tomate



 Fruit bio

Gaufrettes au chocolat

Briquette de lait nature

*** Vacances - Menu végétarien ***

CAROTTE RAPEE (AGB
FRAIS)(VGTE AGB
BALSAMIQUE MIEL)



 Epinar'mentier bio

 et emmental râpé bio
Salade verte

Vinaigrette au miel



 Gâteau au fromage blanc cpne
(farine locale)

Madeleine longue

Fruit frais

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine
Contrôlée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

la cantine pas pareille



Montigny Les Cormeilles

Menus du 08/05/2023 au 12/05/2023



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Sauté de dinde lr sauce aux olives

 Sauce ratatouille bio et pois cassés bio

 Ratatouille bio

 Pommes de terre bio

Petit fromage blanc aux fruits

 Fruit bio

Gâteau fourré à l'abricot
Jus d'orange

**** Menu végétarien ****

 Salade verte bio et vinaigrette moutarde

 Pâtes bio, brocolis bio cheddar et mozzarella et emmental râpé

Purée de pomme poire

Cookies
Fruit frais

**** Les Pas Pareilles : Tartinable cream cheese pesto vert ****

Tartinable cream cheese pesto vert

 Gardiane de boeuf lr

 Quenelle bio sauce tomate

 Courgettes bio

 Boulgour bio

Fruit frais

Gâteau fourré au chocolat
Lait demi écrémé

Concombre en rondelles
 et dés de cantal aop vinaigrette aux herbes

 Pavé de colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé
Samoussa de légumes

Carottes bâtonnets

Flan pâtissier

Pain au lait
Fruit frais

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

la cantine pas pareille



Montigny Les Cormeilles

Menus du 15/05/2023 au 19/05/2023



Menu de la semaine

Lundi

 Sauté de boeuf Ir marengo
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate

 Semoule bio

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

 Pont l'Evêque aop

Fruit frais

Vienniserie
Jus de pommes

Mardi

**** Menu végétarien ****

 Carotte râpée bio fraîche
vinaigrette huile bio et citron

 Penne semi-complète bio
sauce lentilles corail, curry et maïs bio

Lacté saveur vanille nappé
caramel

Gaufrette vanille
Fruit frais

Mercredi

Pizza au fromage
 et emmental râpé bio

 Hoki pmd sauce basilic
Omelette BIO

 Epinards branches bio au gratin

 Fruit bio

Gâteau fourré au chocolat
Briquette de jus d'orange

Jeudi

Vendredi

**** Amuse-Bouche : Cake haricots rouge et framboise ****

Cordon bleu de volaille
Nuggets de blé
Haricots beurre
Pommes de terre vapeur

Camembert

 Fruit bio

Cookies
Lait demi écrémé
Chocolat en poudre

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

la cantine pas pareille



Montigny Les Cormeilles

Menus du 22/05/2023 au 26/05/2023



Menu de la semaine

Lundi

Sauté de porc sauce basquaise*
Mélange pois cassés, tomate et carotte

 Pâtes bio

 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio

Quatre quart
Jus multifruit

Mardi

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

 Goulash de boeuf lr (paprika doux, tomate)

 Chili sin carne bio et riz bio
Duo de courgettes jaune et verte
Riz

Yaourt nature
Confiture
et dosette de sucre blanc
Miel

Gâteau moelleux marbré au
chocolat
Fruit frais

Mercredi

 Céleri rémoulade bio

 Rôti de dinde lr froid
et ketchup

Galette boulgour épeautre et légumes BIO
Pommes de terre quartier avec
peau

 Crème dessert bio chocolat

Etoile fourrée à la framboise
Fruit frais

Jeudi

Concombre en rondelles
Sauce fromage blanc aux herbes
 et dés de cantal aop

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais

Pané à l'emmental
 Haricots verts bio

 Cake à la cannelle cpne (farine locale)

Pailloline
Fruit frais

Vendredi

*** Menu végétarien ***

 Parmentier de lentilles vertes
bio
Salade verte
et vinaigrette moutarde

 Cantal aop

Assiette de fruits frais

Briochette aux pépites de chocolat
Lait demi écrémé

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

la cantine pas pareille



Montigny Les Cormeilles

Menus du 29/05/2023 au 02/06/2023



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Saucisse de volaille façon
chipolatas
*Fricassée de lentilles, légumes
(poireau, carotte) et pdt*
Lentilles locales mijotées

Fromage frais Petit Cotentin

Fruit frais

Gâteau fourré à la fraise
Jus d'orange

 Salade de tomate bio
et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf Ir printanier
*Pommes de terre au fromage à
tartiflette*

Pommes de terre vapeur

 Fromage blanc bio

Gaufre nappée au chocolat
Fruit frais

 Carottes râpées bio
 et dés de cantal aop

 Jambon de dinde Ir
Omelette BIO

Chutney de courgettes
Boulgour

Beignet parfum chocolat

Madeleine
Fruit

*** Menu végétarien ***

Concombre en rondelles
vinaigrette à la provençale

Nuggets de blé

Sauce crème ciboulette

 Purée de brocolis et pommes
de terre bio

Petit fromage blanc aux fruits

Viennoiserie
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique

la cantine pas pareille

Montigny Les Cormeilles
Menus du 05/06/2023 au 09/06/2023



Menu de la semaine

Lundi

Boulettes au mouton sauce charcutière (moutarde, cornichon)

Galette boulgour épeautre et légumes BIO

 Carottes bio

 Pâtes bio

 Yaourt bio nature

Fruit frais

Brownie
Lait demi écrémé

Mardi

 Sauté de boeuf lr sauce tomate et origan

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate

Pommes de terre lamelles

 Cantal aop

 Fruit bio

Gaufrettes au chocolat
Jus de pommes

Mercredi

 Salade de tomate bio et vinaigrette moutarde

 Meunière colin pmd d'Alaska frais

Pané moelleux au gouda

 Haricots blancs coco bio sauce tomate

 Yaourt bio aromatisé framboise

Gâteau fourré à l'abricot
Fruit

Jeudi

*** Menu végétarien ***

 H. vert'mentier bio (haché végétal purée hv et pdt)

Salade verte et vinaigrette moutarde

Camembert

Pastèque

Muffin vanille pépites de chocolat
Jus d'orange

Vendredi

** Les Pas Pareilles :
Marmelade framboise poivron **

 Carottes râpées bio vinaigrette au basilic

 et dés de cantal aop

Rôti de porc* au romarin
Galette emmental BIO
Epinards branches au gratin

Gaufre Bruxelloise
Compotée framboise poivron

Pailloline
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

la cantine pas pareille

Montigny Les Cormeilles
Menus du 12/06/2023 au 16/06/2023



Menu de la semaine

Lundi

 Sauté de boeuf lr sauce tomate et basilic

 Pâtes bio, légumes bio et pois cassés

 Pâtes bio

 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio

Gâteau fourré à la fraise
Jus multifruit

Mardi

Concombre en rondelles vinaigrette moutarde à l'ancienne

 Filet de colin d'Alaska pmd sauce coco et citron vert
VEG-TAJINE MAROCAIN

P. CHICHE AGB, SEMOULE AGB

 Boulgour bio

Lacté saveur chocolat

Briochette aux pépites de chocolat
Fruit

Mercredi

Pizza au fromage
 et emmental râpé bio

 Sauté de dinde lr sauce aux olives

Omelette BIO

 Gratin de courgettes (Courgettes fraîches, bio et locales)

 Melon bio

Etoile fourrée à la framboise
Briquette de lait nature

Jeudi

*** Menu végétarien ***

Quenelle sauce provençale

 Riz bio

Petit fromage blanc aux fruits

 Fruit bio

Viennoiserie
Jus de pommes

Vendredi

*** C'est la fête : au revoir les grands ***

 Carottes râpées bio dés de mimolette

Beignet de poisson
Nugget's à l'emmental
 et ketchup cpne
Pommes de terre quartier avec peau

Smoothie banane fraise

Quatre quart
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

la cantine pas pareille

Montigny Les Cormeilles
Menus du 19/06/2023 au 23/06/2023



Menu de la semaine

Lundi

 Hoki pmd sauce marseillaise
(soupe de poisson, pulpe de
tomate, huile d'olive, ail)

 *Couscous de légumes bio*
(*légumes couscous bio, pois
chiche bio, raisin sec, fève et
semoule bio*)

 Ratatouille bio

 Semoule bio

 Fourme d'Ambert aop

Fruit frais

Pailloline
Lait demi écrémé

Mardi

Salade verte
vinagrette au pesto

 Sauté de boeuf lr sauce
dijonnaise (moutarde)
Samoussa de légumes
Lentilles locales mijotées

 Carottes bio

Crème dessert à la vanille

Gâteau fourré au chocolat
Fruit

Mercredi

 Salade de tomate bio
et vinaigrette moutarde

 Poulet lr rôti au jus
VEG - HACHIS PARMENTIER
(**HACHE VEGETAL**) (PDT
FRAICHE AGB)

 Pommes de terre bio en purée
(PDT bio locale fraîche)

 Fromage blanc bio

Gaufre nappée au chocolat
Fruit

Jeudi

Tranche de pastèque

Pâtes à la romaine (crème,
champignon, dinde, emmental, p
pois)

*Galette boulgour épeautre et
légumes BIO*

 et emmental râpé bio

 Cake nature cpne (farine
locale)

Pain au lait
Fruit

Vendredi

*** Menu végétarien ***

Chili sin carne

 Riz bio

Coulommiers

 Fruit bio

Gaufrette vanille
Jus d'orange

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

la cantine pas pareille

Montigny Les Cormeilles
Menus du 26/06/2023 au 30/06/2023



Menu de la semaine

Lundi

Salade de tomates
vinaigrette balsamique

 Colombo de dinde lr
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate
Semoule

Lacté saveur chocolat

Madeleine longue
Fruit

Mardi

 Hoki pmd sauce armoricaine
Quenelle nature sauce tomate

Riz

Edam

 Fruit bio

Viennoiserie
Lait demi écrémé

Mercredi

 Salade verte bio
 dés de Saint Nectaire aoc
et vinaigrette moutarde

 Gardiane de boeuf lr
Nuggets de blé

 Haricots verts bio

Beignet aux pommes

Brownie
Fruit

Jeudi

*** Menu végétarien ***

Salade de pommes de terre
 et dés de cantal aop

 Œuf dur bio sauce mornay
Gratin de courgettes

Assiette de fruits frais

Gaufre poudrée
Lait demi écrémé
Chocolat en poudre

Vendredi

** Amuse-Bouche : Confiture de cerises noires *µ

Cordon bleu de volaille
VEG - CARMENTIER (LENTILLE VERTE AGB) (OSNY)

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

Fromage blanc individuel sucré
différemment :

Miel

Confiture de cerise noire
et dosette de sucre blanc

Fruit frais

Gâteau fourré à l'abricot
Jus multifruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine
Contrôlée



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

la cantine pas pareille