

Montagny
Menus du 29/04/2024 au 03/05/2024

MENU
de la semaine

LUNDI

**** Amuse bouche : Dessert végétal au lait de coco ****

**** Repas végétarien ****

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde

 Coquillettes semi complètes bio courgettes façon caponata et câpres et emmental râpé

Liégeois à la vanille sur lit de caramel

MARDI

 Colin d'Alaska pmd pané aux 3 céréales

Petits pois mijotés

 Camembert bio

 Fruit bio

MERCREDI

JEUDI

Salade verte vinaigrette à l'échalote et dés de gouda

Sauté de dinde marengo
 Filet de merlu pmd sauce tomate

 Semoule bio

Crème dessert au chocolat

VENDREDI

Feuilleté fromage fondu

Jambon blanc tranche

 Galette boulgour épeautre et légumes bio

 Chou fleur bio en gratin

Banane

sOgeres

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits


Issu de l'agriculture biologique


Produit de la mer durable

Montagny
Menus du 06/05/2024 au 10/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Bifteck haché char au jus
 Beignet de poisson pmd
et quartier de citron
 Lentilles mijotées bio
Jardinière de légumes (carotte,
p.pois, h.vert, navet)
—
 Saint Nectaire aop
—
Compote de pommes et fraises
allégée en sucre

**** Repas végétarien ****

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
Dés de mimolette

—
Pané à l'emmental
 Haricots verts bio

—
 Eclair parfum au chocolat dcg

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Montagny
Menus du 13/05/2024 au 17/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Rillettes de saumon pmd

Cordon bleu de volaille
Nugget's à l'emmental

 Brocolis bio en persillade

  Yaourt bio aromatisé vanille

Concombre en cubes
et vinaigrette moutarde
et dés d'édam

 Dés de poisson pmd sauce
curry

 Riz bio

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

  Sauté de boeuf lr igp sauce
dijonnaise (moutarde)

 Merlu pmd sauce citron

 Pommes de terre rissolées bio

Brie

Fruit frais

**** Pas Pareille : Duo de caramel ****
**** Repas végétarien ****

Courgette râpée ciboulette
et vinaigrette moutarde

Pané moelleux au gouda
 Epinards bio hachés à la
béchamel

 Gâteau au caramel, farine lcl
au caramel

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Certifié Label
Rouge



Indication
Géographique
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Produit local

Montagny
Menus du 20/05/2024 au 24/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Radis
et beurre

Demi Lune de saumon
Emmental râpé

Crème dessert au chocolat

**** Amuse bouche : Le cornichon ****

Pâte en croute *
Oeuf dur
et dosette de mayonnaise

Meunière colin d'Alaska
 Purée Crécy bio (Carotte et
pomme de terre bio fraîches)

 Yaourt nature
et dosette de sucre blanc

 Taboulé, semoule bio,
concombre bio

 Tomme blanche bio

Saucisse de volaille façon
chipolatas

Nuggets de blé

Ratatouille (courgette et aubergine
fraîches)

Banane

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local

Montagny
Menus du 27/05/2024 au 31/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Merlu pmd sauce aux épices douces
 Pennes bio
Blettes sauce tomate
⚡
 Pont l'Evêque aop
⚡
Dessert lacté gélifié saveur chocolat

MARDI

**** Repas végétarien ****
Finger soja et blé aux trois graines
Gratin de courgettes fraîches
⚡
Fromage frais Cantadou ail et fines herbes
⚡
Fruit frais

MERCREDI

JEUDI

**** Repas végétarien ****
Salade de tomates
vinagrette au pesto rouge
⚡
 Omelette bio sauce tomate
 Haricots verts bio
⚡
 Choux à la crème vanillée dcg

VENDREDI

Concombres tzatziki
et dés de gouda
⚡
Sauté de veau sauce printanière
Boulettes de soja sauce provençale
 Semoule bio
⚡
 Purée de pommes bio (frais) et myrtille

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres


Appellation d'Origine
Protégée


Décongelé


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable

Montagny
Menus du 03/06/2024 au 07/06/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade de lentilles bio

 Boulettes de boeuf char sauce
aux olives

Oeuf dur sauce mornay

 Brocolis bio

Edam

MARDI

Melon Charentais

Sauté de porc, lardons et sauce
tomate

Emincé de thon sauce aux fines
herbes

 Pommes de terre vapeurs
fraîches bio

Fromage blanc nature
et dosette de sucre blanc

MERCREDI

JEUDI

**** Amuse bouche : Les graines
de courge ****

Emmental'cake

 Poisson blanc pané croustillant
pmd
et quartier de citron
Haricots beurre persillés

Cerises

VENDREDI

**** Repas végétarien ****

Tartinade concombre, menthe et
poivron et chips de maïs

 Riz à l'espagnol bio

Crème dessert à la vanille

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Montagny
Menus du 10/06/2024 au 14/06/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de quinoa
et dés de Saint Paulin

Sauté de dinde façon mafé
Pané à l'emmental

 Carottes bio fraîches
assaisonnement à l'ail

 Fruit bio

MARDI

**** Repas végétarien ****

 Salade de tomate bio
et vinaigrette moutarde
Billes de mozzarella

 Tajine marocain pois chiche bio
semoule bio

Dessert à boire lacté parfum cacao

MERCREDI

JEUDI

**** C'est la fête : C'est bientôt les vacances ****

Tranche de pastèque

 Bolognaise de boeuf char
Thon à la tomate et au basilic

 Pâtes bio
et emmental râpé

 Yaourt aromatisé

VENDREDI

Salade verte
et vinaigrette moutarde

 Dés de poisson pmd sauce
basilic

Courgettes fraîches à la
provençale

 Gâteau moelleux au chocolat,
farine lcl

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Viande charolaise



Produit local

Montagny
Menus du 17/06/2024 au 21/06/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Carottes râpées bio
vinaigrette à l'huile de noix

—

Emincé de saumon sauce oseille

 Blé bio

—

Ile flottante

MARDI

Pizza tomate et fromage

—

Jambon blanc tranche
Omelette sauce basquaise
Petits pois mijotés

—

Compote de pommes allégée en
sucre

MERCREDI

JEUDI

**** Repas végétarien ****

Concombres
et vinaigrette moutarde
et dés de tomme blanche

—

Boulettes sarrasin lentilles
légumes sauce teriyaki

 Riz bio

—

Crème dessert au chocolat

VENDREDI

  Sauté de boeuf lr igp sauce
échalote

 Colin d'Alaska pmd
sauce échalote

 Chou fleur bio et semoule bio

—

 Pont l'Evêque aop

—

Fraises

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Indication
Géographique
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Montagny
Menus du 24/06/2024 au 28/06/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

**** Repas végétarien ****

Radis
et beurre

Fiore, tomate mozzarella sauce
tomate
et emmental râpé

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

MARDI

**** Pas Pareille : Duo de melon ****
**** Repas végétarien ****

Beignet de courgette

 Oeuf dur bio
 Epinards bio hachés à la
béchamel

Assiette de fruits d'été (Melon
jaune - Melon Charentais)

MERCREDI

JEUDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
et dés de tomme blanche

 Merlu pmd sauce crème
 Pommes de terre rissolées bio

 Purée de pommes bio et fraise

VENDREDI

Betteraves
et vinaigrette moutarde

Nems de poulet
Samoussa de légumes
Salade verte

 Yaourt nature bio lcl
et dosette de sucre blanc

 Tarte au flan dcg

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Montagny
Menus du 01/07/2024 au 05/07/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Sauté de veau sauce poivrade
(carotte, oignon, persil)
Boulettes de soja tomates sauce
aigre douce
 Haricots verts bio et blé bio

 Saint Nectaire aop

Compote

MARDI

Gaspacho de tomates

Ravioli de saumon
et emmental râpé

 Fruit bio

MERCREDI

JEUDI

**** Repas végétarien ****
 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde
et dés d'édam

 Nuggets de pois chiche bio
Ratatouille (courgette et aubergine
fraîches)

 Gâteau au fromage blanc,
farine lcl

VENDREDI

Sandwich bagnat
Chips

 Yaourt à boire bio aromatisé
vanille

Fruit frais

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local