

Montagny (Elémentaire)
Menus du 04/11/2024 au 08/11/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

**** Repas végétarien ****


Carotte râpée vinaigrette à la moutarde


 Quenelle bio sauce financière
Bouchée

Crème dessert saveur chocolat

MARDI

Salade de pâtes (torti, tomate, poivron, échalote)

 et dés d'emmental bio



 Poisson blanc pané croustillant
pmd
et quartier de citron
Petits pois mijotés


Fruit

MERCREDI

JEUDI

Salade verte
et vinaigrette moutarde
et dés de tomme blanche

  Sauté de boeuf Ir igp sauce niçoise

 Dés de poisson pmd sauce niçoise (tomate, olive, basilic, câpres)


 Semoule bio

 Yaourt nature lcl

VENDREDI

Soupe de potiron au fromage fondu vache qui rit

Jambon de dinde
Galette boulgour pois chiches emmental

 Gratin de brocolis bio

 Eclair parfum vanille

* : 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



Décongelé

Montagny (Elémentaire)
Menus du 11/11/2024 au 15/11/2024

MENU
de la semaine

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

**** Repas végétarien ****

 Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde

Tortelloni 4 fromages (ricotta, grana padano, pecorino, sbrinz) sauce tomate et emmental râpé

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

 Steak haché de veau lr sauce poivrade

Pané à l'emmental

 Haricots vert bio à l'ail


 Boulgour bio

Tomme grise

Fruit

**** C'est la fête : Vendée Globe ****

Salade iceberg vinaigrette à l'échalote

 Merlu pmd sauce oseille

 Riz bio

Purée pomme fraîche et poire

* : 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



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable


Montagny (Elémentaire)


Menus du 18/11/2024 au 22/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de boeuf Ir igp à la hongroise (paprika doux, crème)

 Tajine marocain pois chiche bio semoule bio

 Semoule bio


Mimolette


Fruit

MARDI

Emincé de chou rouge vinaigrette à la moutarde

Dés de tomme grise

 Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé et quartier de citron

 Epinards bio hachés à la béchamel


 Tarte au citron meringuée dcg

MERCREDI

JEUDI

**** Repas végétarien ****

Soupe saint germain (pois cassés et pommes de terre fraîches) et emmental râpé

 Œuf dur opa Mayonnaise

 Carottes bio à l'ail

Banane

VENDREDI

Salade verte et vinaigrette moutarde

Carbonara* (sauce à la crème, champignons et lardons de porc) Thon à la tomate et au basilic

 Pennes bio

et fromage type parmesan

Compote de pommes (individuelle)

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

sOgeres



Œuf de poule élevée en plein air



Décongelé



Certifié Label Rouge



Indication Géographique Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable




Produit local

Montagny (Elémentaire)
Menus du 25/11/2024 au 29/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI


 Salade de lentilles bio
et dés d'édam

Cordon bleu de volaille
Nugget's à l'emmental
Haricots beurre

Compote pommes bananes
(coupelle)

MARDI

**** Repas végétarien ****

 Céleri bio rémoulade


Crozets sauce tartiflette emmental
oignon frit


Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

MERCREDI

JEUDI

Rillettes de porc*
et cornichon
Rillettes de thon

 Dés de poisson pmd sauce
curry


 Pommes de terre rissolées bio
Jardinière de légumes (carotte,
p.pois, h.vert, navet)


Fruit

VENDREDI

**** Amuse-bouche : Graine
de tournesol ****

Carotte râpée vinaigrette à la
moutarde
et dés de Saint Paulin

 Bifteck haché char au jus
Galette de boulgour, haricot rouge
et poivron

 Chou fleur bio béchamel

Gâteau au citron

* : 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 (Elémentaire)
Menus du 02/12/2024 au 06/12/2024

MENU

de la semaine


LUNDI

Meunière colin d'Alaska
et quartier de citron
Petits pois mijotés


 Saint Nectaire aop

Fruit

MARDI

Emincé de chou blanc et
vinaigrette et dés de
 tomme blanche bio

Saucisse de volaille façon
chipolatas

Beignet stick mozzarella
 Lentilles mijotées bio


Liégeois à la vanille sur lit de
caramel

MERCREDI

JEUDI

**** Repas végétarien ****

Radis roses
et beurre


Pané moelleux au gouda
 Purée de courge butternut et
pommes de terre bio (Pdt fraîche
locale)


Poire au sirop


VENDREDI

Soupe montagnarde (ail, carotte,
céleri, oignon, poireau, pdt, crème)
et emmental râpé

Jambon blanc*

 Merlu pmd sauce coco citron
vert

 Haricots verts bio persillés

 Beignet saveur chocolat
noisette dcg

sOgeres

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits


Appellation d'Origine
Protégée


Décongelé


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable

Montagny (Elémentaire)
Menus du 09/12/2024 au 13/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Emincé de chou rouge
Vinaigrette au miel

Sauté de veau sauce échalote
Dés de poisson pmd sauce
échalote

Frites bio

Yaourt Ici à la confiture

MARDI

Taboulé
et dés de gouda

Emincé de dinde façon fermière
Boulettes de soja sauce tomate

Brocolis bio

Fruit

MERCREDI

JEUDI

**** Repas végétarien ****

Cake polenta et basilic

Omelette bio
Salsifis sauce béchamel

Dessert lacté gélifié
saveur chocolat

VENDREDI

Salade verte
et vinaigrette moutarde
Dés de tomme grise

Colin d'Alaska pmd sauce
crème aux herbes

Riz bio

Purée de pomme fraiche à la
cannelle

sOgeres

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




Montagny (Elémentaire)
Menus du 16/12/2024 au 20/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

**** Repas végétarien ****

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

Coquillettes sauce butternut
cheddar crumble salé


Crème dessert saveur vanille


MARDI

Pâte en croute *

Filet de maquereau a la tomate

Emincé de thon sauce armoricaine

 Chou fleur bio

 Yaourt nature bio lcl
et dosette de sucre blanc

MERCREDI

JEUDI

**** C'est la fête : Menu de fin
d'année ****

Gougère au fromage

Mâche vinaigrette à l'huile de noix

 Morceaux de filet de dinde lr
sauce crémée pomme

Dorade sauce crémée pomme

Pom'pin forestine

 Entremet chocolat noisette dcg

Clémentine


Père Noël en chocolat

VENDREDI

**** Repas végétarien ****

Chou chinois
et vinaigrette moutarde
Dés de mimolette

Nuggets de blé

 Epinards bio hachés à la
béchamel

Semoule au lait

sOgeres

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



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local