

Montagny (Elémentaire)
Menus du 06/01/2025 au 10/01/2025


MENU

de la semaine

LUNDI

**** Repas végétarien ****


Céleri râpé
et sauce cocktail


 Ravioli bio au tofu sauce
tomate
et emmental râpé

Crème dessert saveur vanille

MARDI

Taboulé
et dés de gouda

Filet de poulet sauce au curry
 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce curry


 Haricots verts bio

Fruit

MERCREDI

JEUDI

Saucisse de Strasbourg*
Finger soja et blé aux trois graines

 Purée de pommes de terre
fraîches bio
Cordiale de légumes


 Saint Nectaire aop

Banane

VENDREDI

**** C'est la fête : La galette des rois ****

Radis en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Poisson blanc pané croustillant
pmd
et quartier de citron

 Brocolis bio en persillade

Galette à la frangipane

* : 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 de la mer
durable

Montagny (Elémentaire)
Menus du 13/01/2025 au 17/01/2025


MENU

de la semaine

LUNDI



Nuggets de poulet
Beignet stick mozzarella
 Chou fleur bio béchamel
—
Fromage blanc nature
et sucre
—
Fruit

MARDI




**** C'est la fête : Canada ****
Salade coleslaw (Carotte, chou
blanc, oignon, mayonnaise)
et dés de tomme blanche
—
Emincé de saumon sauce oseille
 Pâtes bio
—
Crêpe au sirop d'érable

MERCREDI

JEUDI

**** Repas végétarien ****
Salade de blé aux petits légumes
—
 Omelette bio
Petits pois mijotés
—
 Yaourt nature bio lcl
et dosette de sucre blanc

VENDREDI

Salade verte
et vinaigrette moutarde
et dés d'emmental
—
 Bifteck haché char sauce
barbecue
 Colin d'Alaska pmd sauce
estragon
 Pommes de terre rissolées bio
—
Purée de pomme fraîche

* : 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

Montagny (Elémentaire)
Menus du 20/01/2025 au 24/01/2025


MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade de pâte bio

 Edam bio


 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce crème champignon
Haricots beurre

Fruit

MARDI

**** Repas végétarien ****

Emincé de chou blanc et
vinaigrette

 Riz bio sauce façon chili égrené
végétal


Crème dessert saveur chocolat


MERCREDI

JEUDI

Soupe cultivateur (carotte, pdt,
poireau, ch fleur, céleri, HV, petits
pois)
et emmental râpé

Jambon de dinde

 Merlu pmd au jus


 Orge perlé bio sauce tomate


Banane

VENDREDI

Salade iceberg
vinaigrette au cumin

Sauté de veau sauce olive

 Tajine de légumes, pois chiche
bio, semoule bio et amandes en
topping

 Semoule bio

Ile flottante
et sa crème anglaise

* : 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

Montagny (Elémentaire)
Menus du 27/01/2025 au 31/01/2025


MENU

de la semaine

LUNDI



-  Boulettes de boeuf char sauce échalote
-  Dés de colin d'Alaska pmd sauce échalote
-  Brocolis bio
- Pomme de terre vapeur fraîches locales
-
-  Pont l'Evêque aop
-
- Cocktail de fruits

MARDI




- ** Repas végétarien ****
- Chou chinois et vinaigrette moutarde
-
- Torsade sauce lentilles vertes, tomate et graine de courge
-
-  Yaourt lcl à la confiture

MERCREDI

JEUDI

- Cervelas*
- Oeuf dur
-
-  Colin d'Alaska pmd sauce aurore (crème fraîche, tomate concentrée et fumet de poisson)
-  Carottes bio à l'ail
-
- Fruit

VENDREDI

- ** Repas végétarien ****
-  Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde et dés de tomme blanche
-
- Pané moelleux au gouda
-  Epinards bio hachés à la béchamel
-
-  Gâteau poire 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



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local



Viande charolaise

Montagny (Elémentaire)
Menus du 03/02/2025 au 07/02/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

**** Repas végétarien ****



Radis roses
et beurre


Fiore, tomate mozzarella sauce
tomate
et emmental râpé


Crème dessert saveur chocolat

MARDI

Taboulé
et dés de tomme grise

  Sauté de boeuf Ir igp sauce
poivrade (oignon, carotte, vinaigre,
herbes)

 Merlu pmd sauce bretonne
(crème champignons, poireaux)

 Chou fleur bio

Fruit

MERCREDI

JEUDI

**** C'est la fête : Vive les crêpes ****

Soupe de champignons (pommes
de terre fraîches)
et emmental râpé


Jambon blanc*
Omelette nature

 Haricots verts bio

Crêpe nature sucrée

VENDREDI

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde
et dés de gouda

 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce estragon

 Riz bio

Purée de pomme fraîches
parfumée à la fleur d'oranger

sOgeres

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Certifié Label Rouge



Indication
Géographique
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique




Produit de la mer
durable


Montagny (Elémentaire)
Menus du 10/02/2025 au 14/02/2025

MENU

de la semaine

LUNDI


 Carottes râpées bio et vinaigrette à la moutarde et dés de tomme blanche

 Steak haché de veau lr sauce marengo
Couscous vegetal cinq légumes et raisin sec

 Semoule bio

Liégeois saveur chocolat

MARDI

 Beignet de poisson pmd et quartier de citron
Gratin de blettes

Fournols
Banane

MERCREDI

JEUDI

Wings de poulet
Nuggets de blé

 Brocolis bio

Fromage blanc nature

Fruit

VENDREDI

**** Repas végétarien ****

Céleri râpé et sauce cocktail

Parmentier de lentille champignon et purée de butternut et pdt fraiche

 Yaourt bio lcl saveur 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



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local

Montagny (Elémentaire)
Menus du 17/02/2025 au 21/02/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

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

Meunière colin d'Alaska et quartier de citron
Haricots beurre


Montcadi croûte noire

Fruit


MARDI

**** Repas végétarien ****

Radis en rondelles et vinaigrette moutarde

 Quenelle bio sauce financière

 Riz bio


 Yaourt nature lcl et dosette de sucre blanc


MERCREDI

JEUDI

**** Repas végétarien ****

Crêpe à l'emmental



 Oeuf dur bio


 Epinards bio hachés à la béchamel


Compote

VENDREDI

Salade verte vinaigrette au vinaigre de cidre

  Sauté de boeuf lcl igp sauce caramel

 Colin d'Alaska pmd sauce miel et laurier

 Pommes de terre rissolées bio

 Gâteau tutti frutti lcl (farine locale)

* : 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