

Montagny
Menus du 05/01/2026 au 09/01/2026

MENU
de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**** Repas végétarien ****

Radis roses
et beurre

 Ravioli de légumes bio
et emmental râpé

 Dessert lacté flan vanille
nappé caramel bio

Taboulé
et dés de gouda

 Dés de colin d'alaska pmd
sauce béchamel aux épices
douces

 Haricots vert bio à l'ail

Fruit

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

 Jambon blanc*
Nuggets de blé

 Lentilles mijotées bio

 Yaourt nature Icl

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

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde



 Rôti de boeuf vbf sauce
bercy

 Colin d'Alaska pmd sauce
bercy (persil, échalote)
Petits pois mijotés



Galette à la frangipane

sOgeres


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Produit local


Viande Bovine
Française

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Montagny
Menus du 12/01/2026 au 16/01/2026

MENU
de la semaine

LUNDI

Salade de blé aux petits légumes et dés d'édam



Filet de colin d'Alaska pmd pané frais

Epinards bio hachés à la béchamel



Compote

MARDI

**** Repas végétarien ****

Boulettes sarrasin lentilles légumes sauce teriyaki

Riz bio



Fromage fondu



Crème dessert saveur caramel

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade verte et vinaigrette moutarde et dés de tomme blanche



Hachis Parmentier de bœuf char pomme de terre bio fraîches

Parmentier de colin d'Alaska pmd et purée de pomme de terre bio



Ile flottante et sa crème anglaise

**** Repas végétarien ****

Crêpe à l'emmental

Brocolis bio

au persil



Saint Nectaire aop



Banane

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Montagny
Menus du 19/01/2026 au 23/01/2026

MENU
de la semaine

LUNDI

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde
Sauté de dinde façon fermière
Emincé de saumon sauce citron
 Semoule bio
Fromage blanc aromatisé aux fruits

MARDI

Salade de pâtes (torti, tomate, poivron, échalote) et dés d'emmental
Emincé de porc* sauce olive
Galette de boulgour, haricot rouge et poivron
Harcots beurre


MERCREDI

JEUDI

**** En route pour le goût : La fête des agrumes ****

Beignets de calamar et quartier de citron
 Chou fleur bio béchamel
 Yaourt bio nature
Marmelade d'oranges

Gâteau au citron

VENDREDI

**** Repas végétarien ****
Salade iceberg et vinaigrette moutarde et dés de Saint Paulin

 Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette)

Dessert lacté gélifié saveur vanille

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy


Issu de
l'agriculture
biologique

Montagny
Menus du 26/01/2026 au 30/01/2026

MENU de la semaine

LUNDI

Boulgour, tomate et poivron
et dés de mimolette



Sauté de boeuf lr sauce
échalote

Colin d'Alaska pmd sauce
échalote

Haricots verts bio



Fruit

MARDI

**** Repas végétarien ****

Chou chinois
et vinaigrette moutarde



Tortelloni 4 fromages et sauce
tomate
et emmental râpé



Purée de pomme fraîche bio
et poire

MERCREDI

Soupe de potiron au fromage
fondue vache qui rit



Jambon de dinde
Samoussa de légumes

Pommes de terre bio
crèmeuse, mozzarella et
cheddar



Banane

JEUDI

VENDREDI

Salade verte
et vinaigrette moutarde
et dés d'édam



Dés de colin d'Alaska pmd
sauce curry

Carottes bio à l'ail



Beignet aux pommes dcg

sOgeres



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la
mer
durable

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Montagny
Menus du 02/02/2026 au 06/02/2026

MENU
de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**** Repas végétarien ****

Tajine, semoule bio et pois chiches bio



Fromage frais Petit Moulé



Liégeois saveur chocolat

**** L'assiette découverte : les haricots blanc ****

Tartinade de haricot blanc, tomate marinée et basilic

Chips de maïs



Nuggets de poulet

Colin d'Alaska pmd pané aux 3 céréales

Chou fleur bio



Fruit

Emincé de saumon sauce citron

Coquillettes bio



Pont l'Evêque aop



Compote

**** Repas végétarien ****

Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) et Montcadi croûte noire



Omelette bio

Epinards bio hachés à la béchamel



Crêpe nature sucrée

sOgeres

Appellation
d'Origine Protégée

Issu de
l'agriculture
biologique

Produit de la mer
durable

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy