

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


# MENU


de la semaine

## LUNDI

### \*\* Repas végétarien \*\*


Radis roses  
et beurre

 Ravioli de légumes bio  
et emmental râpé

 Dessert lacté flan vanille  
nappé caramel bio

## MARDI

Taboulé  
et dés de gouda

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

 Haricots vert bio à l'ail


Fruit

## MERCREDI

## JEUDI

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

Jambon blanc\*  
Nuggets de blé


 Lentilles mijotées bio


 Yaourt nature lcl

## VENDREDI

### \*\* 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

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

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

## VENDREDI

### \*\* Repas végétarien \*\*

Crêpe à l'emmental  
 Brocolis bio  
au persil

 Saint Nectaire aop

Banane

sOgeres

  
Appellation  
d'Origine Protégée

  
Issu de  
l'agriculture  
biologique

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

  
Produit de la mer  
durable

  
Viande charolaise

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  
Haricots beurre




Fruit

## 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

## JEUDI


Soupe de potiron au fromage  
fondu vache qui rit

Jambon de dinde  
Samoussa de légumes  
 Pommes de terre bio  
crèmeuse, mozzarella et  
cheddar


Banane

## 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

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



Certifié Label  
Rouge



Décongelé



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable




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

# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\* Repas végétarien \*\*

 Tajine, semoule bio et pois chiches bio

Fromage frais Petit Moulé


Liégeois saveur chocolat


## MARDI

### \*\* 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

## MERCREDI

## JEUDI

Emincé de saumon sauce citron

 Coquillettes bio

 Pont l'Evêque aop


Compote

## VENDREDI

### \*\* 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

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



Appellation  
d'Origine Protégée



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable