Montreuil Elémentaires Self
Menus du 02/05/2022 au 06/05/2022

Menu de la semaine

Lundi

Carotte bio LCL
Tomate bio
vinaigrette moutarde

Poulet LR sauce au curry
Gratin de chou fleur bio et pomme de terre bio

Yaourt bio brassé à la vanille
Petit suisse nature bio
Pain bio

Baguette bio
Fromage fondu kiri
Fruit bio

Mardi

Macédoine bio
Salade de betteraves bio
Dés de Saint Nectaire AOC
vinaigrette moutarde

Emincé de thon sauce aux fines herbes
Spaghetti bio

Pain de campagne bio

Fruit bio au choix

Cake breton en barre
Compote pomme nectarine allegée en sucre
Briquette de lait fraise

Mercredi

Galantine de volaille
Pâté de mousse de canard et cornichon

Rôti de boeuf LR
Jus de rôti
Haricots verts bio

Petit pain bio

Moelleux au chocolat bio

Baguette bio
Chocolat noir
Fruit
Fromage blanc aromatisé

Jeudi

***** Menu Végétarien *****

Taboulé (semoule bio , concombre bio)
Salade de pois chiches bio
et édam bio

Gâteau de courgette,trio de fromage
Salade verte bio
vinaigrette moutarde

Pain de campagne bio

Fruit bio au choix

Baguette bio
Gelée de coing
Yaourt nature
Jus multifruit

Vendredi

Concombre bio tzatziki
Salade verte bio
Sauce fromage blanc aux herbes

Jambon de dinde LR
Purée de pommes de terre du chef

Fromage blanc bio
Yaourt bio à la myrtille
Pain bio

Chausson aux pommes
Fruit bio
Lait demi écremé

inspirations Sogeres
la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique
Appellation d'Origine Contrôlée
Label Rouge
Plat du chef
Local

Montreuil Elémentaires Self
Menus du 09/05/2022 au 13/05/2022

Menu de la semaine

Lundi

***** Menu Végétarien *****

Salade de pâtes bio échalote et poivrons
Salade pomme de terre bio LCL
Vinaigrette moutarde bio
dés de St Nectaire AOP

Galette emmental bio
Petits pois mijotés

Pain bio

Fruit bio au choix

Baguette bio
Confiture d'abricots
Lait chocolaté
Jus de pommes

Mardi

Saucisse chipolatas*
**Saucisse de volaille façon chipolatas*
Carottes bio et lentilles mijotées bio

Cantal AOP
Pont l'Evêque AOP
Pain de campagne bio

Fruit bio au choix

Baguette bio
Gelée de groseille
Petit fromage frais nature
Fruit frais

Mercredi

Céleri bio LCL en rémoulade
Salade verte bio vinaigrette moutarde

Poulet LR rôti au jus
Riz bio saveur safrané

Yaourt bio nature Quart de Lait LCL
Yaourt bio au citron
Petit pain bio

Croissant
Fruit bio
Lait demi écremé

Jeudi

*****Amuse-bouche: Cake à la polenta et basilic *****

Sauté de boeuf LR sauce façon orientale
Courgettes bio et semoule bio

Camembert bio
Tomme de pays bio
Pain de campagne bio

Fruit bio au choix

Baguette bio
Chocolat au lait
Fromage blanc aromatisé
Jus d'orange

Vendredi

Concombres en rondelles bio
Tomate bio vinaigrette aux herbes
et gouda bio

Emincé de saumon sauce citron
Carottes bio LCL

Pain bio

Gâteau tutti frutti du chef (farine locale)

Pain au lait
Fruit bio
Lait chocolaté

inspirations Sogeres
la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique
Appellation d'Origine Protégée
Label Rouge
Local
Plat du chef

Montreuil Elémentaires Self
Menus du 16/05/2022 au 20/05/2022

Menu de la semaine

Lundi

Sauté d'agneau LR sauce basquaise
Riz bio

Saint Paulin bio
Gouda bio
Pain bio

Fruit bio au choix

Baguette bio
Beurre doux et Miel
Petit fromage frais aux fruits
Jus de pommes

Mardi

***** Menu Végétarien *****

Carottes râpées bio
Tomate bio
vinaigrette moutarde

Fusilli bio aux épinards bio et chèvre

Pain de campagne bio

Crème dessert chocolat LCL
Crème dessert saveur café LCL

Fondant au chocolat
Fruit bio
Lait chocolaté

Mercredi

Salade verte bio
Courgette bio LCL et ciboulette
vinaigrette à l'échalote

Pavé de hoki PDU sauce aux fines herbes
Purée de pommes de terre bio LCL

Yaourt bio à la framboise
Petit suisse nature bio
Petit pain bio

Baguette bio
Coeur de dame
Fruit bio

Jeudi

Tortis bio au thon et pesto rouge
Taboulé aux raisins secs (semoule BIO) du chef
et dés de cantal AOP

Rôti de dinde LR sauce cheese'mental
Haricots verts bio

Pain de campagne bio

Fruit bio au choix

Pain au chocolat
Compote de pommes et ananas allégée en sucre
Lait demi écremé

Vendredi

***** Les pas pareilles*****

Pavé de colin d'Alaska PDU
Jus de légumes
Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte) et semoule bio

Coulommiers bio
Pointe de brie bio
Pain bio

Pomme cuite bio
coulis de fruits rouges

Baguette bio
Chocolat noir
Yaourt nature
Fruit frais

inspirations Sogeres
la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique
Appellation d'Origine Protégée
Label Rouge
Plat du chef
Local
Pêche durable

Montreuil Elémentaires Self
Menus du 23/05/2022 au 27/05/2022

Menu de la semaine

Lundi

Filet de merlu PDU à l'oseille
Brocolis bio
Pommes de terre bio

Saint Nectaire AOP
Fourme d'Ambert AOP
Pain bio

Fruit bio au choix

Baguette bio
Confiture d'abricots
Compote de pommes allégée en sucre
Lait chocolaté

Mardi

Concombres en rondelles bio
Tomate bio
vinaigrette balsamique

Merguez
Légumes couscous bio et semoule bio

Fromage blanc bio
Yaourt bio brassé à la vanille
Pain de campagne bio

Brioche
Fruit bio
Lait demi écremé

Mercredi

Cake paprika poivron tomate du chef (farine locale)

Pavé de colin d'Alaska PDU pané au riz soufflé
Courgette nature bio LCL

Petit pain bio
Crème dessert bio chocolat
Crème dessert bio vanille

Baguette bio
Pâte à tartiner bio
Fruit bio
Briquette de lait fraise

Jeudi

Vendredi

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique | Appellation d'Origine Protégée | Plat du chef | Pêche durable | Local

Montreuil Elémentaires Self
Menus du 30/05/2022 au 03/06/2022

Menu de la semaine

Lundi

Tomate bio
Salade verte bio
vinaigrette moutarde à l'ancienne

Sauté de porc* LR sauce moutarde
**Sauté de dinde LR sauce dijonnaise*
Lentilles mijotées bio

Fromage blanc bio
Sucre de canne CE
Confiture de fraises

Baguette bio
Chocolat noir
Fruit bio
Lait demi écremé

Mardi

Haricots vert bio
Salade de betteraves bio
vinaigrette moutarde
Dés de cantal AOP

Marmite de colin mode honfleur
(fruits de mer et sauce crème)
Pâtes bio

Pain de campagne bio

Fruit bio au choix

Baguette bio
Confiture de fraises
Petit fromage frais nature
Jus de pommes

Mercredi

Concombres en rondelles bio
Tomate bio
vinaigrette moutarde

Rôti de boeuf LR
Jus de rôti
Gratin de courgettes bio
et emmental râpé bio

Petit pain bio

Brownie mexicain du chef (à base de haricots rouges)

Chausson aux pommes
Fruit bio
Briquette de lait fraise

Jeudi

***** Menu Végétarien *****

Salade de pommes de terre bio
Taboulé aux raisins secs (semoule BIO) du chef et dés de Saint Paulin

Omelette bio
Haricots verts bio au persil

Pain de campagne bio

Fruit bio au choix

Muffin vanille pépites de chocolat
Fromage blanc nature
Coupelle de compote de poires allégée en sucre

Vendredi

Saucisson à l'ail*
et cornichon
**Pâté de mousse de canard*

Poulet LR rôti au jus
Purée de brocolis et pommes de terre

Yaourt bio brassé à la banane
Yaourt bio à la framboise
Pain bio

Baguette bio
Fromage fondu Samos
Fruit

inspirations Sogeres
la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique
Appellation d'Origine Protégée
Label Rouge
Plat du chef

Montreuil Elémentaires Self
Menus du 06/06/2022 au 10/06/2022

Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Sauté de boeuf LR marengo
Ratatouille bio niçoise et coquillettes bio

Fromage fondu vache qui rit bio
Fromage frais fouetté bio
Pain de campagne bio

Fruit bio au choix

Baguette bio
Confiture de fraises
Compote de pommes et bananes allégée en sucre
Lait demi écremé

Mercredi

Tomate bio
Salade verte bio vinaigrette moutarde

Escalope de dinde LR sauce grand mère
Carottes bio et lentilles mijotées bio

Fromage blanc bio
Yaourt bio au citron

Petit pain bio

Baguette bio
Pâte à tartiner bio
Fruit bio
Lait chocolaté

Jeudi

Au revoir aux grands

Meunière colin d'Alaska PDU et ketchup
Pommes smile

Camembert bio
Pointe de brie bio
Pain de campagne bio

Crêpe sucrée bio
Sauce chocolat

Galette géante
Petit fromage frais nature
Fruit bio

Vendredi

Concombres en rondelles bio
Carottes râpées bio
Vinaigrette au fromage blanc
Dés de Saint Nectaire AOC

Rôti de porc* LR au curry
Rôti de dinde LR sauce au curry
Epinards branches bio au gratin
Fusilli bio

Pain bio

Fruit bio au choix

Croissant
Yaourt aromatisé
Jus d'orange

inspirations Sogeres
la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique
Appellation d'Origine Contrôlée
Label Rouge
Pêche durable

Montreuil Elémentaires Self
Menus du 13/06/2022 au 17/06/2022

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
La fête des fruits et légumes frais	***La fête des fruits et légumes frais***	***La fête des fruits et légumes frais***	***La fête des fruits et légumes frais - Menu Végétarien ***	***La fête des fruits et légumes frais***
Tomate bio et mozzarella vinaigrette à la provençale	Marmite de colin mode honfleur (fruits de mer et sauce crème) Riz bio	Taboulé aux raisins secs (semoule BIO) du chef et gouda bio	Carottes bâtonnets Sauce fromage blanc aux herbes et dés de cantal AOP	Concombre bio Khira Raita et dés d'emmental bio
Poulet LR sauce au thym Penne bio coulis courgettes bio	Pont l'Evêque AOP Pain de campagne bio	Steak haché de veau LR Sauce poivrade Haricot vert cuisiné au mais bio,chou fleur bio	Dauphinois de courgettes au basilic Salade verte bio vinaigrette moutarde	Jambon blanc* LR *Jambon de dinde LR* Petits pois très fins
Fromage blanc bio Coulis de fruits rouges Sucre roux	Melon bio	Petit pain bio Fraises bio et crumble	Pain de campagne bio Smoothie framboise bio basilic	Pain bio Abricotier du chef (farine et lait locaux)
Baguette bio Fromage fondu Vache qui rit Fruit bio	Pain au chocolat Compote de pommes allégée en sucre Lait chocolaté	Baguette bio Confiture d'abricots Yaourt aromatisé Jus multifruit	Baguette bio Pâte à tartiner bio Fruit bio Lait demi écremé	Gaufre poudrée Fromage blanc nature Fruit

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique | Appellation d'Origine Protégée | Label Rouge | Plat du chef | Local

Montreuil Elémentaires Self
Menus du 20/06/2022 au 24/06/2022

Menu de la semaine

Lundi

Pavé de colin d'Alaska PDU sauce basquaise
Ratatouille bio et Pomme de terre bio

Saint Nectaire AOP
Comté AOC
Pain bio

Fruit bio au choix

Briochette aux pépites de chocolat
Yaourt nature
Jus d'orange

Mardi

Tomate bio
Carottes râpées bio vinaigrette au basilic
et dés d'emmental bio

Sauté de veau LR sauce hongroise (oignon, crème, paprika)
Haricots verts bio

Pain de campagne bio

Tarte aux pomme bio

Baguette bio
Beurre doux
Miel
Fruit bio
Lait demi écremé

Mercredi

Cake aux saveurs d'été

Filet de saumon sauce fines herbes
Gratin de brocolis bio

Petit pain bio

Crème dessert bio à la vanille
Crème dessert bio chocolat

Baguette bio
Chocolat noir
Fruit bio
Petit fromage frais aux fruits

Jeudi

Hachis parmentier du chef (Boeuf charolais)
Salade verte bio

Camembert bio
Coulommiers bio
Pain de campagne bio

Melon bio

Brioche
Compote de pommes et poires allégée en sucre
Lait demi écremé

Vendredi

***** Les pas pareilles *****

Chili sin carne (haché végétal)
Riz bio

Fromage blanc bio
Confiture de tomate du chef
Sucre blanc
Pain bio

Fruit bio au choix

Baguette bio
Chocolat au lait
Fruit

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Label Rouge
Plat du chef
Pêche durable
Charolais