

Montagny  
Menus du 02/09/2024 au 06/09/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\* Repas végétarien \*\*

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

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

 et emmental râpé bio

Liégeois chocolat

## MARDI

Taboulé  
et dés de tomme blanche

 Colin d'Alaska pmd pané aux 3 céréales et quartier de citron  
Courgettes à l'ail

 Fruit bio

## MERCREDI

## JEUDI

Melon Charentais  
Billes de mozzarella

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

 Tarte au flan dcg

## VENDREDI

 Bifteck haché char sauce aigre douce  
Boulettes de soja tomates sauce aigre douce  
Pommes dauphines  
Aubergines grillées

 Pont l'Evêque aop  
Compote

\* : 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



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande charolaise

Montagny  
Menus du 09/09/2024 au 13/09/2024

# MENU

de la semaine

LUNDI

Rillettes de thon  
Pain navette

Sauté de veau  
sauce échalote

Finger soja et blé aux trois graines

 Haricots verts bio

 Yaourt nature bio lcl  
et dosette de sucre blanc

MARDI

**\*\* C'est la fête : C'est la rentrée \*\***

Tomate cerise, chips et dés  
d'emmental  
Sirop de grenadine

Nuggets de poulet  
Beignets de calamar

Ratatouille (courgette et aubergine  
fraîches)

 Beignet parfum chocolat  
noisette dcg

Sirop de grenadine

MERCREDI

JEUDI

**\*\* Repas végétarien \*\***

Samoussa de légumes

 Epinards bio hachés à la  
béchamel

 Brie bio

Fruit

VENDREDI

Salade verte  
et vinaigrette moutarde  
et dés de Saint Paulin

 Dés de poisson pmd sauce  
curry

 Riz bio

Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Produit local

Montagny  
Menus du 16/09/2024 au 20/09/2024

# MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de lentilles

Meunière colin d'Alaska  
et quartier de citron

 Carottes bio et oignons au  
naturel

Fromage blanc nature  
et dosette de sucre blanc

MARDI

**\*\* Repas végétarien \*\***

Melon Charentais

 Quenelle bio sauce financière  
Riz

Ile flottante  
et sa crème anglaise

MERCREDI

JEUDI

**\*\* Repas végétarien \*\***

Chou chinois  
et vinaigrette moutarde

Farfalles champignons et crème  
et emmental râpé

Purée de pommes et myrtilles

VENDREDI

Saucisse de Strasbourg\*  
Nugget's à l'emmental  
 Purée de pommes de terres  
fraîches bio

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio

\* : 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

Montagny  
Menus du 23/09/2024 au 27/09/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

**\*\* Repas végétarien \*\* \*\* Pas pareille : Couscous végétarien \*\***

Emincé de chou rouge vinaigrette à la moutarde

 Couscous de légumes bio

Crème dessert saveur vanille

## MARDI

Filet de poulet sauce façon grand mère

 Poisson blanc pané croustillant pmd

Haricots beurre et pommes de terre vapeur

 Cantal aop

 Fruit bio

## MERCREDI

## JEUDI

**\*\* Amuse-bouche : Figue \*\***

Cervelas\*

Filet de maquereau à la tomate

 Colin d'Alaska pmd sauce aurore

 Boulgour bio

 Yaourt lcl à la confiture

## VENDREDI

Concombres tzatziki

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

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate

 Brocolis bio en persillade

 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

  
Certifié Label  
Rouge

  
Indication  
Géographique  
Protégée

  
Issu de  
l'agriculture  
biologique

  
Produit de la mer  
durable

  
Produit local

Montagny  
Menus du 30/09/2024 au 04/10/2024

**MENU**  
de la semaine

LUNDI

Feuilleté fromage fondu

Jambon blanc\*  
Nuggets de blé  
Petits pois mijotés

Fruit

MARDI

Carotte râpée vinaigrette à la  
moutarde

Thon à la tomate et au basilic  
 Coquillettes bio  
et emmental râpé

Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel

MERCREDI

JEUDI

**\*\* Repas végétarien \*\***

Salade de blé aux petits légumes

Pané moelleux au gouda  
Ratatouille (courgette et aubergine  
fraîches)

 Fromage blanc bio  
et dosette de sucre blanc

VENDREDI

 Tomate bio  
Billes de mozzarella

Hot Dog (volaille)  
Pain à Hot Dog  
Saucisse végétale soja et blé  
Pommes de terres quartier avec  
peau

 Purée de pomme bio fraîche et  
de poire

sOgeres

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

  
Issu de l'agriculture  
biologique

Montagny  
Menus du 07/10/2024 au 11/10/2024

# MENU

de la semaine

LUNDI

Sauté de veau sauce au thym

 Dés de poisson pmd sauce crème aux herbes

 Chou fleur bio

 Yaourt nature lcl et dosette de sucre blanc

 Choux à la crème vanillée dcg

MARDI

**\*\* Repas végétarien \*\***

Céleri rémoulade et dés de fromage de chèvre

Chili végétarien (Haché végétal)

 Riz bio

Compote

MERCREDI

JEUDI

Salade verte et vinaigrette moutarde

  Hachis parmentier de boeuf char et pomme de terre fraîche bio

  Brandade de poisson pmd (pdt bio fraîche)

Liégeois chocolat

VENDREDI

Taboulé  
Dés de mimolette

 Beignet de poisson pmd  
 Carottes bio fraîche à la crème

Fruit

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 de la mer durable



Produit local



Viande charolaise

Montagny  
Menus du 14/10/2024 au 18/10/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

**\*\* Odyssée du goût : Les épices \*\***

Tartinable de haricots rouges aux épices

Sauté de dinde sauce curry aux pommes

 Colin d'Alaska pmd sauce végétale pomme curry crémée

Haricots verts

Fruit

## MARDI

**\*\* Odyssée du goût : Les épices \*\***

 Concombre bio à la crème de paprika

 Merlu pmd sauce aux épices douces

 Pennes bio

Dessert à boire lacté parfum cacao

## MERCREDI

## JEUDI

**\*\* Odyssée du goût : Les épices \*\***

Soupe froide de carottes au cumin

  Sauté de boeuf Ir igp sauce au paprika et persil

 Tajine marocain pois chiche bio semoule bio

 Semoule bio

Fromage blanc aromatisé

## VENDREDI

**\*\* Repas végétarien \*\* \*\*  
Odyssée du goût : Les épices \*\***

Salade iceberg et vinaigrette moutarde et dés de tomme blanche

Nuggets de blé

 Purée de courge butternut et pommes de terre bio (Pdt fraîche locale)

Cake aux épices (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