



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge / Maternelle

Végétarien
JEUDI

LUNDI 4/11/24	MARDI 5/11/24	MERCREDI 6/11/24	JEUDI 7/11/24	 VENDREDI 8/11/24
	Sardines & beurre BIO		Concombres bulgare	Betteraves BIO vinaigrette
Rôti de porc sauce tomate R: Rôti de dinde sauce tomate Issu de label rouge	Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons 	Boulettes d'agneau sauce orientale	Lentilles à la tomate 	Dos de colin meunière
Haricots verts	Duo: Pommes de terre, courgettes	Semoule BIO 	Torti BIO 	Epinards béchamel
Blé		Petit moulé ail & fines herbes	Yaourt aromatisé BIO 	Riz
Edam		Poire		Fruit de saison BIO
Fruit de saison BIO 	Liégeois chocolat			

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge / Maternelle



Végétarien

LUNDI 11/11/24	MARDI 12/11/24	MERCREDI 13/11/24	JEUDI 14/11/24	VENDREDI 15/11/24
Armistice	Brisures de chou-fleur sauce fromagère "Club des goûteurs" 	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Filet de cabillaud sauce nantua 	Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûtons)
	Coquillettes BIO 	Emincé de bœuf sauce paprika Viande Française 	Duo: Riz, ratatouille	Cuisse de poulet au jus Bleu Blanc Cœur
	Pont l'Evêque AOP 	Blé	Duo: Carré de l'Est	Duo: Pommes de terre, carotte
	Fruit de saison BIO 	Dessert lacté vanille nappé caramel	Fruit de saison BIO 	Moelleux au chocolat

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge / Maternelle

Végétarien

LUNDI 18/11/24	MARDI 19/11/24	MERCREDI 20/11/24	JEUDI 21/11/24	VENDREDI 22/11/24
	Salade coleslaw BIO 		Concombres vinaigrette	
Sauté de bœuf BIO sauce marengo 	Rôti de porc sauce diable R: Rôti de dinde sauce diable Issu de label rouge	Manchons de poulet saveur barbecue 	Omelette BIO 	Filet de lieu sauce citron
Boullgour aux petits légumes	Lentilles	Purée de haricots verts	Brocolis Macaroni	Epinards BIO béchamel Blé BIO
Coulommiers	Petit suisse nature BIO & confiture	Emmental		Chanteneige
Fruit de saison		Banane BIO	Crème dessert caramel	Fruit de saison

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge / Maternelle



LUNDI

25/11/24

Sauté de poulet sauce miel & abricot



Bleu Blanc Cœur



"Club des goûteurs"

Petits pois aux oignons grelots

Fromage blanc nature BIO + sucre



Moelleux à la fleur d'oranger



MARDI

26/11/24

Filet de colin sauce provençale



Duo: Pommes de terre, ratatouille

Camembert

Fruit de saison BIO



MERCREDI

27/11/24

Carottes râpées vinaigrette

Normandin de veau sauce aurore

Semoule BIO



Yaourt aromatisé BIO



Végétarien

JEUDI

28/11/24

Potage légumes



Pizza au fromage



Salade iceberg

Dessert lacté chocolat

VENDREDI

29/11/24

Emincé de bœuf sauce chasseur

Viande Française



Purée de pommes de terre

Gouda

Fruit de saison BIO



LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge / Maternelle



Végétarien

LUNDI 2/12/24	MARDI 3/12/24	MERCREDI 4/12/24	JEUDI 5/12/24	VENDREDI 6/12/24
	Salade coleslaw BIO 		Concombres bulgares	
Tortelloni BIO provençale sauce tomate 	Filet de colin sauce aux oignons 	Tomate farcie	Roti de porc sauce aux pommes R: Rôti de dinde sauce aux pommes Issu de label rouge	Steak haché BIO sauce 4 épices
*	Duo: Pommes de terre, haricots verts	Riz BIO 	Coquillettes aux petits légumes	Epinards béchamel
Mimolette		Le Carré Président	Fromage blanc nature BIO + sucre 	Blé
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Banane		Coulommiers BIO
				Fruit de saison

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge / Maternelle



Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9/12/24	10/12/24	11/12/24	12/12/24	13/12/24
Carottes râpées BIO vinaigrette 		Concombres BIO vinaigrette 	Potage courgette, vache qui rit 	Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûtons)
Cuisse de poulet au jus Bleu Blanc Cœur 	Chili végétarien 	Dos de colin meunière 	Lasagne bolognaise	Emincé de bœuf sauce tomate Viande Française
Frites & ketchup	Riz BIO 	Brisures de chou-fleur Pâtes: Torti	*	Purée de pommes de terre
Yaourt aromatisé BIO 	Saint Paulin			
	Fruit de saison	Dessert lacté chocolat	Fruit de saison BIO 	Beignet chocolat noisette

LEGENDE

- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Pêche responsable
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge / Maternelle

Repas de Noel

Végétarien				Repas de Noel			
LUNDI	MARDI	MERCREDI	19/12/24	19/12/24	19/12/24	19/12/24	VENDREDI
16/12/24	17/12/24	18/12/24	19/12/24	19/12/24	19/12/24	19/12/24	20/12/24
				Jus d'orange			Carottes râpées BIO vinaigrette
Saucisse fumée R: Merguez	Boulette de soja sauce espelette	Bolognaise de bœuf Viande Française	Sauté de pintade sauce suprême Viande Française				Filet de lieu sauce paprika
Lentilles	Brocolis béchamel Pommes de terre	Coquillettes BIO	Pom'pin forestines				Duo: Riz, ratatouille
Carré de l'Est BIO	Petit moulé nature	Edam	Chèvre tine				Petit suisse nature BIO & sucre
Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Clémentine	Entremet chocolat-noisette Chocolat de Noël				

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge / Maternelle



VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
23/12/24	24/12/24	25/12/24	26/12/24	27/12/24
Carottes râpées vinaigrette			Potage cultivateur (poireaux, navets, carottes, pommes de terre)	Concombre vinaigrette
Sauté de bœuf sauce champignons Race à viande	Normandin de veau sauce normande	NOEL	Tarte au fromage	Dos de colin meunière
Semoule BIO	Blé BIO aux petits légumes		Salade iceberg	Purée 3 légumes (pomme de terre, haricot vert, carotte, chou fleur)
Yaourt aromatisé BIO	Camembert		Fromage blanc nature BIO & miel	Dessert lacté vanille nappé caramel
	Fruit de saison			

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge / Maternelle



VACANCES

Végétarien

LUNDI 30/12/24	MARDI 31/12/24	MERCREDI 1/1/25	JEUDI 2/1/25	VENDREDI 3/1/25
Salade coleslaw			Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)	Potage dubarry (chou-fleur)
Manchons de poulet saveur barbecue Issu fermier, Viande Française	Filet de lieu sauce crème	NOUVEL AN	Croque fromage végétarien	Lasagnes bolognaise
Torti BIO	Duo: Pommes de terre, ratatouille		Purée de carottes	*
	Edam			Petit suisse aromatisé BIO
Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO		Purée de pomme BIO	

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement