



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge / Élémentaire



Végétarien
JEUDI

LUNDI 4/11/24	MARDI 5/11/24	MERCREDI 6/11/24	Végétarien JEUDI 7/11/24	VENDREDI 8/11/24
	Sardines & beurre BIO		Concombres bulgare Salade coleslaw	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 Blé	Duo: Pommes de terre, courgettes	Semoule BIO 	Torti BIO 	Epinards béchamel Riz
Edam		Petit moulé ail & fines herbes Petit moulé nature	Yaourt aromatisé BIO 	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Poire		

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 / Élémentaire



Végétarien

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

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 / Élémentaire

Végétarien

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

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 / Élémentaire



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

Yaourt nature BIO + sucre



Moelleux à la fleur d'oranger



MARDI

26/11/24

Filet de colin sauce provençale



Duo: Pommes de terre, ratatouille

Camembert

Carré de l'Est

Fruit de saison BIO



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

Dessert lacté vanille nappé caramel

VENDREDI

29/11/24

Emincé de bœuf sauce chasseur

Viande Française



Purée de pommes de terre

Gouda

Fruit de saison BIO



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 / Élémentaire

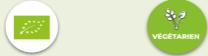


Végétarien

LUNDI

2/12/24

Tortelloni BIO provençale sauce tomate



*

Mimolette

Pont l'Evêque AOP



Fruit de saison

Fruit de saison

MARDI

3/12/24

Salade coleslaw BIO



Filet de colin sauce aux oignons



Duo: Pommes de terre, haricots verts

MERCREDI

4/12/24

Tomate farcie

Riz BIO



Le Carré Président

Vache Picon

Banane

JEUDI

5/12/24

Concombres bulgares

Roti de porc sauce aux pommes
R: Rôti de dinde sauce aux pommes

Issu de label rouge



Coquillettes aux petits légumes

Fromage blanc nature BIO + sucre



VENDREDI

6/12/24

Steak haché BIO sauce 4 épices



Epinards béchamel

Blé

Coulommiers BIO

Carré de l'Est BIO



Fruit de saison

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 / Élémentaire



Végétarien

LUNDI

9/12/24

Carottes râpées BIO vinaigrette



Cuisse de poulet au jus

Bleu Blanc Cœur



Frites

& ketchup

Yaourt aromatisé BIO



MARDI

10/12/24

Chili végétarien



Riz BIO



Saint Paulin

Emmental

Fruit de saison

Fruit de saison

MERCREDI

11/12/24

Concombres BIO vinaigrette



Dos de colin meunière



Brisures de chou-fleur

Pâtes: Torti

Dessert lacté chocolat

**Dessert lacté vanille nappé
caramel**

JEUDI

12/12/24

Potage courgette, vache qui rit



Lasagne bolognaise

*

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO



VENDREDI

13/12/24

Salade des Alpilles
(salade iceberg, bûche mi-chèvre,
croûtons)

Emincé de bœuf sauce tomate

Viande Française



Purée de pommes de terre

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



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge / Élémentaire

Repas de Noël

LUNDI 16/12/24	Végétarien MARDI 17/12/24	MERCREDI 18/12/24	19/12/24	VENDREDI 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 Coulommiers BIO	Petit moulé nature Petit moulé ail & fines herbes	Edam	 Chèvre tine Entremet chocolat-noisette	Petit suisse nature BIO & sucre
Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Clémentine	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 / Élémentaire



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 / Élémentaire



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		Croque fromage végétarien	Lasagnes bolognaise
Torti BIO	Duo: Pommes de terre, ratatouille	NOUVEL AN	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