



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Montrouge / Maternelle

Végétarien  
**JEUDI**

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

### 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	<i>Brisures de chou-fleur sauce fromagère</i> "Club des goûteurs" 	<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i> 	<i>Filet de cabillaud sauce nantua</i> 	<i>Salade des Alpilles</i> (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûtons)
	<i>Coquillettes BIO</i> 	<i>Emincé de bœuf sauce paprika</i> <i>Viande Française</i> 	<i>Duo: Riz, ratatouille</i>	<i>Cuisse de poulet au jus</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>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Dessert lacté vanille nappé caramel</i>	<i>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Moelleux au chocolat</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 / Maternelle

Végétarien

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

### 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

### Menu grève

#### Végétarien

LUNDI 2/12/24	MARDI 3/12/24	MERCREDI 4/12/24	JEUDI 5/12/24	VENDREDI 6/12/24
	Salade coleslaw BIO			
Tortelloni BIO provençale sauce tomate	Filet de colin sauce goulash	Tomate farcie	Raviolis au bœuf	Steak haché BIO sauce 4 épices
*	Duo: Pommes de terre, haricots verts	Riz BIO	*	Epinards béchamel
Mimolette		Le Carré Président	Fromage individuel	Blé
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Banane	Compote & biscuit	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
<b>Carottes râpées BIO vinaigrette</b> 		<b>Concombres BIO vinaigrette</b> 	<b>Potage courgette, vache qui rit</b> 	<b>Salade des Alpilles</b> (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûtons)
<b>Cuisse de poulet au jus</b> <b>Bleu Blanc Cœur</b> 	<b>Chili végétarien</b> 	<b>Dos de colin meunière</b> 	<b>Lasagne bolognaise</b>	<b>Emincé de bœuf sauce tomate</b> <b>Viande Française</b> 
<b>Frites &amp; ketchup</b>	<b>Riz BIO</b> 	<b>Brisures de chou-fleur</b> <b>Pâtes: Torti</b>	*	<b>Purée de pommes de terre</b>
<b>Yaourt aromatisé BIO</b> 	<b>Saint Paulin</b>	<b>Dessert lacté chocolat</b>	<b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Beignet chocolat noisette</b>

### 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

### Repas de Noël

Végétarien				Repas de Noël			
LUNDI	MARDI	MERCREDI	19/12/24	19/12/24	VENDREDI	20/12/24	20/12/24
16/12/24	17/12/24	18/12/24	19/12/24	19/12/24	20/12/24	20/12/24	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