



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Montrouge / Élémentaire

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> & <b>beurre BIO</b>		<b>Concombres bulgare</b> <b>Salade coleslaw</b>	<b>Betteraves BIO vinaigrette</b> 
<b>Rôti de porc sauce tomate</b> <b>R: Rôti de dinde sauce tomate</b> <b>Issu de label rouge</b>	<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>Blé</b>	<b>Duo: Pommes de terre, courgettes</b>	<b>Semoule BIO</b> 	<b>Torti BIO</b> 	<b>Epinards béchamel</b> <b>Riz</b>
<b>Edam</b>		<b>Petit moulé ail &amp; fines herbes</b> <b>Petit moulé nature</b>	<b>Yaourt aromatisé BIO</b> 	<b>Fruit de saison BIO</b> <b>Fruit de saison BIO</b>
<b>Fruit de saison BIO</b> <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Liégeois chocolat</b> <b>Liégeois vanille</b>	<b>Poire</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 / 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</i> (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûtons)
<i>Armistice</i>	<i>Brisures de chou-fleur sauce fromagère</i> "Club des goûteurs" 	<i>Emincé de bœuf sauce paprika</i> <b>Viande Française</b> 	<i>Filet de cabillaud sauce nantua</i> 	<i>Cuisse de poulet au jus</i> <b>Bleu Blanc Cœur</b> 
	<i>Coquillettes BIO</i> 	<i>Blé</i>	<i>Duo: Riz, ratatouille</i>	<i>Duo: Pommes de terre, carotte</i>
	<i>Pont l'Evêque AOP</i> <i>Tomme noire</i>		<i>Carré de l'Est</i> <i>Camembert</i>	
	<i>Fruit de saison BIO</i> <i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Dessert lacté vanille nappé caramel</i> <i>Dessert lacté chocolat</i>	<i>Fruit de saison BIO</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 / Élémentaire

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>Saint Paulin</b>		<b>Chanteneige</b> <b>Petit Louis</b>
<b>Fruit de saison</b> <b>Fruit de saison</b>		<b>Banane BIO</b>	<b>Crème dessert caramel</b>	<b>Fruit de saison</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 / 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

### Menu grève

Végétarien <b>LUNDI</b> 2/12/24	<b>MARDI</b> 3/12/24	<b>MERCREDI</b> 4/12/24	<b>JEUDI</b> 5/12/24	<b> VENDREDI</b> 6/12/24
	<i>Salade coleslaw BIO</i> 			
<i>Tortelloni BIO provençale sauce tomate</i> 	<i>Filet de colin sauce goulash</i> 	<i>Tomate farcie</i>	<i>Raviolis au bœuf</i>	<i>Steak haché BIO sauce 4 épices</i> 
*	<i>Duo: Pommes de terre, haricots verts</i>	<i>Riz BIO</i> 	*	<i>Epinards béchamel</i>
<i>Mimolette</i> <i>Pont l'Evêque AOP</i>		<i>Le Carré Président</i>	<i>Fromage individuel</i>	<i>Coulommiers BIO</i> <i>Carré de l'Est BIO</i>
<i>Fruit de saison</i>	<i>Crème dessert vanille</i>	<i>Vache Picon</i>	<i>Compote</i>	<i>Fruit de saison</i>
<i>Fruit de saison</i>		<i>Banane</i>	<i>&amp; biscuit</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



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 BIO**



**Fruit de saison BIO**

### 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	Petit suisse nature BIO & sucre
Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison BIO 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 / 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