



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge / Maternelle



Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
6/1/25	7/1/25	8/1/25	9/1/25	10/1/25
Paupiette de veau sauce tomate	Sardines & beurre BIO	Filet de colin sauce crème	Concombre vinaigrette	Steak haché sauce moutarde
Brisures de chou-fleur persillade	Emincé de dinde sauce ciboulette	Duo: Boulgour, ratatouille	Omelette BIO	Viande Française
Pommes de terre	Bleu Blanc Cœur	Petit moulé ail & fines herbes	Purée de carottes (pommes de terre, carottes)	Lentilles
Petit suisse aromatisé BIO	Coquillettes BIO			Coulommiers
Fruit de saison	Crème dessert caramel	Banane BIO	Galette des rois	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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
13/1/25	14/1/25	15/1/25	16/1/25	17/1/25
Carottes râpées vinaigrette	Goulash de bœuf BIO <i>(paprika, tomates, oignons, carottes)</i>	Concombres BIO bulgare	Pizza au fromage	Dos de colin meunière
Manchons de poulet saveur barbecue <i>Issu Fermier Viande Française</i>	Semoule	Rôti de dinde sauce charcutière <i>(oignons, cornichons, moutarde, tomates)</i> <i>Issu de label rouge</i>	Salade iceberg	Petits pois-carottes
Courgettes provençales	Tomme noire	Trio carottes/navets/pommes de terre	Yaourt nature BIO + sucre	Carré de l'Est
Blé	Fruit de saison	Dessert lacté chocolat	Fruit de saison BIO	Banane 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 20/1/25	MARDI 21/1/25	MERCREDI 22/1/25	 JEUDI 23/1/25	 VENDREDI 24/1/25
Chili végétarien <i>(haricots rouges, maïs, tomates, oignons, poivrons, épices)</i> 	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Normandin de veau sauce champignons	Salade iceberg  	Filet de lieu sauce napolitaine <i>(tomates, oignons, ail, herbes de provence)</i> 
Riz BIO 	Lasagnes bolognaises <i>(bœuf)</i>	Coquillettes	Pommes de terre façon tartiflette (volaille) <i>(pommes de terre, dés de poulet, fromage, crème fraîche, oignons)</i> 	Blé BIO 
Coulommiers	*	Emmental	 * 	Bûche mi-chèvre
Fruit de saison	Petit suisse aromatisé BIO 	Banane	Œuf à la neige et sa crème anglaise	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
JEUDI

LUNDI 27/1/25	MARDI 28/1/25	MERCREDI 29/1/25	JEUDI 30/1/25	VENDREDI 31/1/25
<p>Salade coleslaw</p> <p><i>(chou-blanc, carottes, mayonnaise)</i></p>	<p>Rôti de porc R: Rôti de dinde</p> <p><i>sauce diable (crème, moutarde, échalotes, thym)</i></p> <p><i>Issu de label rouge</i> </p>	<p>Potage légumes</p> <p><i>(carottes, choux-fleurs, poireaux, navets, céleri, haricots, petits pois, crème)</i></p> <p></p>	<p>Nems aux légumes</p> <p><i>(brunoise de légumes, carottes jaunes, oignons, pousses de haricots mungo)</i></p>	<p>Cuisse de poulet au jus</p> <p><i>Bleu Blanc Cœur</i></p> <p></p>
<p>Bolognaise de bœuf BIO</p> <p></p> <p></p>	<p>Pommes de terre</p>	<p>Brandade de poisson</p> <p><i>(colin, purée de pommes de terre, ail, persil)</i></p> <p></p>	<p>Riz au curcuma</p> <p></p> <p></p>	<p>Carottes</p>
<p>Coquillettes BIO</p> <p></p>	<p>Carré de l'Est</p>	<p>*</p>	<p>Yaourt nature BIO + sucre</p> <p></p>	<p>Gouda</p>
<p>Liégeois vanille</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Yaourt aromatisé BIO</p> <p></p>	<p>Ananas au sirop</p>	<p>Fruit de saison BIO</p> <p></p>

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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Vendredi Végétarien
3/2/25	4/2/25	5/2/25	6/2/25	7/2/25
Emincé de dinde sauce normande	Saucisse de Francfort fumée	Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons	Filet de cabillaud sauce cubaine	Potage dubarry
Bleu Blanc Cœur <i>(crème fraîche, champignons, oignons, carottes, persil)</i>	Viande de Porc Française R: Merguez (beuf/mouton)	 Volaille Française	 <i>(tomates, poivrons, ail, oignons, épices)</i>	 <i>(choux-fleurs, pommes de terre)</i>
Courgettes à la provençale	Lentilles	Purée de carottes	Riz	Lasagnes aux légumes du soleil BIO
Pâtes: Coudes		<i>(pommes de terre et carottes)</i>		
Pont l'Evêque AOP	Tomme noire	Le Carré Président	Yaourt nature BIO + sucre	*
Fruit de saison BIO	Crème dessert chocolat	Clémentine	Crêpe + confiture coupelle	Petit suisse aromatisé 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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
10/2/25	11/2/25	12/2/25	13/2/25	14/2/25
Rôti de porc R: Rôti de dinde sauce chasseur (chanterelles, oignons, carottes, persil) Issu de label rouge	Filet de lieu sauce tomate 	Salade iceberg & croûtons	Potage courgettes, vache qui rit 	Carottes râpées vinaigrette
Haricots verts Semoule	Duo: Pommes de terre, carottes	Manchons de poulet saveur barbecue Issu Fermier Viande Française	Tortelloni BIO pomodoro (tomate) mozzarella sauce crème épinards 	Cuisse de poulet au jus Bleu Blanc Cœur
Camembert	Saint Paulin	Coquillettes BIO 	*	Duo: Riz, ratatouille
Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 	Dessert lacté vanille nappé caramel	Petit suisse aromatisé BIO 	Yaourt nature BIO + sucre

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

17/2/25

Crêpe au fromage

Boulettes de soja
sauce provençale

(tomates, oignons, carottes, poivrons,
ail, herbes de provençales)



Blé BIO



Fruit de saison

MARDI

18/2/25

Carottes râpées BIO vinaigrette



Bolognaise de bœuf

Viande Française



Torti

& fromage râpé

Crème dessert vanille

MERCREDI

19/2/25

Paupiette de veau
sauce champignons

Haricots beurre

Riz

Edam

Fruit de saison BIO



JEUDI

20/2/25

Salade iceberg + croûtons

Sauté de bœuf BIO
sauce paprika



Printanière de légumes

(petits pois, pdt, oignons, haricots
verts, carottes)

Yaourt nature BIO + miel



VENDREDI

21/2/25

Filet de colin
sauce aux olives



Purée de pommes de terre

Yaourt aromatisé 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

VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24/2/25	25/2/25	26/2/25	27/2/25	28/2/25
Filet de colin sauce tomate	Œuf dur BIO sauce aurore <i>(crème fraîche, tomates, échalotes)</i>	Salade coleslaw <i>(chou-blanc, carottes, mayonnaise)</i>	Boulettes d'agneau sauce curry	Salade fromagère <i>(salade iceberg, dés d'emmental)</i>
Haricots verts	Coquillettes	Cuisse de poulet sauce napolitaine Viande Française <i>(tomates, oignons, ail, herbes de provence)</i>	Semoule BIO	Sauté de bœuf sauce 4 épices Race à viande <i>(crème, oignons, épices mélange italien)</i>
Saint Paulin	Camembert	Pommes noisettes	Yaourt nature BIO + sucre	Brisures de chou-fleur
Gâteau basque	Fruit de saison	Petit suisse aromatisé BIO	Fruit de saison	Mousse 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