



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge / Élémentaire



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	Petit moulé nature	Galette des rois	Coulommiers
Fruit de saison	Crème dessert caramel	Banane BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO
Fruit de saison	Crème dessert vanille			

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 / Elémentaire

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 <i>Pont l'Evêque AOP</i>	Trio carottes/navets/pommes de terre	Yaourt nature BIO + sucre	Carré de l'Est Camembert
Yaourt nature BIO + confiture	Fruit de saison Fruit de saison	Dessert lacté chocolat Dessert lacté vanille nappé caramel	Fruit de saison BIO 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 / Élémentaire

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 Saint Paulin	 *  	Bûche mi-chèvre
Fruit de saison Fruit de saison	Petit suisse aromatisé BIO 	Banane	Œuf à la neige et sa crème anglaise	Liégeois chocolat Liégeois vanille



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
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>(chou-blanc, carottes, mayonnaise)</p>	<p>Rôti de porc R: Rôti de dinde</p> <p>sauce diable (crème, moutarde, échalotes, thym)</p> <p>Issu de label rouge </p>	<p>Potage légumes</p> <p>(carottes, choux-fleurs, poireaux, navets, céleri, haricots, petits pois, crème)</p> <p></p>	<p>Nems aux légumes</p> <p>(brunoise de légumes, carottes jaunes, oignons, pousses de haricots mungo)</p>	<p>Cuisse de poulet au jus</p> <p>Bleu Blanc Cœur</p> <p></p>
<p>Bolognaise de bœuf BIO</p> <p></p> <p></p>	<p>Pommes de terre</p>	<p>Brandade de poisson</p> <p>(colin, purée de pommes de terre, ail, persil)</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>
<p>Liégeois chocolat</p>	<p>Fruit de saison</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 / Élémentaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Vendredi
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)	 Le Carré Président	 Yaourt nature BIO + sucre	 <i>(choux-fleurs, pommes de terre)</i>
Courgettes à la provençale	Lentilles	Purée de carottes <i>(pommes de terre et carottes)</i>	Riz	Lasagnes aux légumes du soleil BIO
Pâtes: Coudes	Tomme noire	Le Carré Président	Yaourt nature BIO + sucre	*
Pont l'Evêque AOP Mimolette	Crème dessert chocolat	Vache Picon	Crêpe + confiture coupelle	Petit suisse aromatisé BIO
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille	Clémentine		

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	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 <i>sauce chasseur</i> <i>(chanterelles, oignons, carottes, persil)</i> <i>Issu de label rouge</i>	Filet de lieu sauce tomate	Salade iceberg & croûtons	Potage courgettes, vache qui rit	Carottes râpées vinaigrette
Haricots verts	Duo: Pommes de terre, carottes	Manchons de poulet sauce barbecue <i>Issu Fermier</i> <i>Viande Française</i>	Tortelloni BIO pomodoro (tomate) mozzarella sauce crème épinards	Cuisse de poulet au jus <i>Bleu Blanc Cœur</i>
Semoule		Coquillettes BIO	*	Duo: Riz, ratatouille
Camembert	Saint Paulin			
Carré de l'Est	Emmental			
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Dessert lacté vanille nappé caramel	Petit suisse aromatisé BIO	Yaourt nature BIO + sucre
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Dessert lacté 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 / Élémentaire

VACANCES

Végétarien LUNDI 17/2/25	MARDI 18/2/25	MERCREDI 19/2/25	JEUDI 20/2/25	VENDREDI 21/2/25
Crêpe au fromage	Carottes râpées BIO vinaigrette	Paupiette de veau sauce champignons	Salade iceberg + croûtons	Filet de colin sauce aux olives
Boulettes de soja sauce provençale <i>(tomates, oignons, carottes, poivrons, ail, herbes de provençales)</i>	Bolognaise de bœuf Viande Française	Haricots beurre Riz	Sauté de bœuf BIO sauce paprika	Purée de pommes de terre
Blé BIO	Torti & fromage râpé	Edam	Printanière de légumes <i>(petits pois, pdt, oignons, haricots verts, carottes)</i>	Yaourt aromatisé BIO
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO	Yaourt nature BIO + miel	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

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	Œufs durs 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