



LE MENU DE LA SEMAINE

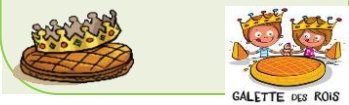
Montrouge / Maternelle



Végétarien

JEUDI

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



GALETTE DES ROIS

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 13/1/25	MARDI 14/1/25	MERCREDI 15/1/25	Végétarien JEUDI 16/1/25	VENDREDI 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 (oignons, cornichons, moutarde, tomates) <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 (haricots rouges, maïs, tomates, oignons, poivrons, épices) 	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Normandin de veau sauce champignons	Salade iceberg   	Filet de lieu sauce napolitaine (tomates, oignons, ail, herbes de provence) 
Riz BIO 	Lasagnes bolognaises (bœuf)	Coquillettes	Pommes de terre façon tartiflette (volaille) (pommes de terre, dés de poulet, fromage, crème fraîche, oignons) 	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>(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>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>Bolognaise de bœuf BIO</p>	<p>Pommes de terre</p>	<p>Brandade de poisson</p> <p>(colin, purée de pommes de terre, ail, persil)</p>	<p>Riz au curcuma</p>	<p>Carottes</p> <p>Semoule</p>
<p>Coquillettes BIO</p>	<p>Carré de l'Est</p>	<p>*</p>	<p>Yaourt nature BIO + sucre</p>	<p>Gouda</p>
<p>Liégeois vanille</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Yaourt aromatisé BIO</p>	<p>Ananas au sirop</p>	<p>Fruit de saison BIO</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
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 (crème fraîche, champignons, oignons, carottes, persil)	Viande de Porc Française R: Merguez (beuf/mouton)	 Purée de carottes (pommes de terre et carottes)	 Riz	 (choux-fleurs, pommes de terre)
Courgettes à la provençale	Lentilles	Lasagnes aux légumes du soleil BIO	Yaourt nature BIO + sucre	
Pâtes: Coudes	Tomme noire	Le Carré Président		*
Pont l'Evêque AOP	Crème dessert chocolat	Clémentine	Crêpe chocolat noisette	Petit suisse aromatisé 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 / 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 (chanignons, 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 sauveur 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 provençes)



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

24/2/25

**Filet de colin
sauce tomate**



Haricots verts

Saint Paulin

Gâteau basque

Végétarien

MARDI

25/2/25

**Œuf dur BIO
sauce aurore**

(crème fraîche, tomates, échalotes)



Coquillettes

Camembert

Fruit de saison

MERCREDI

26/2/25

Salade coleslaw

(chou-blanc, carottes, mayonnaise)

**Cuisse de poulet
sauce napolitaine**

Viande Française



(tomates, oignons, ail, herbes de provence)

Pommes noisettes

Petit suisse aromatisé BIO



JEUDI

27/2/25

**Boulettes d'agneau
sauce curry**

Semoule BIO



Yaourt nature BIO + sucre



Fruit de saison

VENDREDI

28/2/25

Salade fromagère

(salade iceberg, dés d'emmental)

**Sauté de bœuf
sauce 4 épices**

Race à viande



(crème, oignons, épices mélange italien)

Brisures de chou-fleur

Pommes de terre

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