



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Montrouge / Élémentaire

Qui aura la fève?

Végétarien

LUNDI 6/1/25	MARDI 7/1/25	MERCREDI 8/1/25	JEUDI 9/1/25	VENDREDI 10/1/25
<b>Paupiette de veau sauce tomate</b>	<b>Sardines</b>  & beurre BIO	<b>Filet de colin sauce crème</b>	<b>Concombre vinaigrette</b>	<b>Steak haché sauce moutarde</b>  Viande Française
<b>Brisures de chou-fleur persillade</b>  <b>Pommes de terre</b>	<b>Emincé de dinde sauce ciboulette</b>  Bleu Blanc Cœur	<b>Duo: Bulgour, ratatouille</b>	<b>Omelette BIO</b>	<b>Lentilles</b>
<b>Petit suisse aromatisé BIO</b>	<b>Coquillettes BIO</b>	<b>Petit moulé ail &amp; fines herbes</b>  Petit moulé nature	<b>Purée de carottes</b>  ( pommes de terre, carottes)	<b>Coulommiers</b>
<b>Fruit de saison</b>  <b>Fruit de saison</b>	<b>Crème dessert caramel</b>  <b>Crème dessert vanille</b>	<b>Banane BIO</b>	<b>Galette des rois</b>	<b>Fruit de saison BIO</b>  <b>Fruit de saison BIO</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 13/1/25	MARDI 14/1/25	MERCREDI 15/1/25	Végétarien JEUDI 16/1/25	VENDREDI 17/1/25
<b>Carottes râpées vinaigrette</b>	<b>Goulash de bœuf BIO</b> <i>(paprika, tomates, oignons, carottes)</i>	<b>Concombres BIO bulgare</b>	<b>Pizza au fromage</b>	<b>Dos de colin meunière</b>
<b>Manchons de poulet saveur barbecue</b> <i>Issu Fermier Viande Française</i>	<b>Semoule</b>	<b>Rôti de dinde sauce charcutière (oignons, cornichons, moutarde, tomates)</b> <i>Issu de label rouge</i>	<b>Salade iceberg</b>	<b>Petits pois-carottes</b>
<b>Courgettes provençales</b>	<b>Tomme noire</b>	<b>Trio carottes/navets/pommes de terre</b>	<b>Yaourt nature BIO + sucre</b>	<b>Carré de l'Est</b>
<b>Blé</b>	<b>Pont l'Evêque AOP</b>	<b>Dessert lacté chocolat</b>	<b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Camembert</b>
<b>Yaourt nature BIO + confiture</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Dessert lacté vanille nappé caramel</b>	<b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Banane BIO</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 <b>LUNDI</b> 20/1/25	<b>MARDI</b> 21/1/25	<b>MERCREDI</b> 22/1/25	<b>JEUDI</b> 23/1/25	<b> VENDREDI</b> 24/1/25
<b>Chili végétarien</b> <i>(haricots rouges, maïs, tomates, oignons, poivrons, épices)</i> 	<b>Carottes râpées BIO vinaigrette</b> 	<b>Normandin de veau sauce champignons</b>	<b>Salade iceberg</b>   	<b>Filet de lieu sauce napolitaine</b> <i>(tomates, oignons, ail, herbes de provence)</i> 
<b>Riz BIO</b> 	<b>Lasagnes bolognaises</b> <i>(bœuf)</i>	<b>Coquillettes</b>	<b>Pommes de terre façon tartiflette (volaille)</b> <i>(pommes de terre, dés de poulet, fromage, crème fraîche, oignons)</i> 	<b>Blé BIO</b> 
<b>Coulommiers</b>	*	<b>Emmental</b>	 *  	<b>Bûche mi-chèvre</b>
<b>Fruit de saison</b>	<b>Petit suisse aromatisé BIO</b> 	<b>Banane</b>	 <b>Œuf à la neige</b> <i>et sa crème anglaise</i> 	<b>Liégeois chocolat</b>
<b>Fruit de saison</b>				<b>Liégeois vanille</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  
**JEUDI**

LUNDI 27/1/25	MARDI 28/1/25	MERCREDI 29/1/25	JEUDI 30/1/25	VENDREDI 31/1/25
<p><b>Salade coleslaw</b></p> <p>(chou-blanc, carottes, mayonnaise)</p>	<p><b>Rôti de porc</b> <b>R: Rôti de dinde</b></p> <p>sauce diable (crème, moutarde, échalotes, thym)</p> <p>Issu de label rouge </p>	<p><b>Potage légumes</b></p> <p>(carottes, choux-fleurs, poireaux, navets, céleri, haricots, petits pois, crème)</p>	<p><b>Nems aux légumes</b></p> <p>(brunoise de légumes, carottes jaunes, oignons, pousses de haricots mungo)</p>	<p><b>Cuisse de poulet au jus</b></p> <p><b>Bleu Blanc Cœur</b></p>
<p><b>Bolognaise de bœuf BIO</b></p>	<p><b>Pommes de terre</b></p>	<p><b>Brandade de poisson</b></p> <p>(colin, purée de pommes de terre, ail, persil)</p>	<p><b>Riz au curcuma</b></p>	<p><b>Carottes</b></p> <p><b>Semoule</b></p>
<p><b>Coquillettes BIO</b></p>	<p><b>Carré de l'Est</b></p> <p><b>Camembert</b></p>	<p>*</p>	<p><b>Yaourt nature BIO + sucre</b></p>	<p><b>Gouda</b></p>
<p><b>Liégeois vanille</b></p> <p><b>Liégeois chocolat</b></p>	<p><b>Fruit de saison</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Yaourt aromatisé BIO</b></p>	<p><b>Ananas au sirop</b></p>	<p><b>Fruit de saison BIO</b></p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></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
<b>Emincé de dinde sauce normande</b>	<b>Saucisse de Francfort fumée</b>	<b>Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons</b>	<b>Filet de cabillaud sauce cubaine</b>	<b>Potage dubarry</b>
<b>Bleu Blanc Cœur</b> (crème fraîche, champignons, oignons, carottes, persil)	<b>Viande de Porc Française</b>		(tomates, poivrons, ail, oignons, épices) 	(choux-fleurs, pommes de terre) 
<b>Courgettes à la provençale</b>	<b>R: Merguez (beuf/mouton)</b>	<b>Purée de carottes</b> (pommes de terre et carottes)	<b>Riz</b>	<b>Lasagnes aux légumes du soleil BIO</b> 
<b>Pâtes: Coudes</b>	<b>Lentilles</b>	<b>Le Carré Président</b>	<b>Yaourt nature BIO + sucre</b> 	*
<b>Pont l'Evêque AOP</b>	<b>Tomme noire</b>	<b>Vache Picon</b>	<b>Crêpe chocolat noisette</b> 	<b>Petit suisse aromatisé BIO</b> 
<b>Mimolette</b>	<b>Crème dessert chocolat</b>	<b>Clémentine</b>		
<b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Crème dessert vanille</b>			
<b>Fruit de saison BIO</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

### 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 / Élémentaire



### VACANCES

#### LUNDI

24/2/25

**Filet de colin  
sauce tomate**



**Haricots verts**

**Saint Paulin**

**Gâteau basque**

#### Végétarien

#### MARDI

25/2/25

**Œufs durs 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