





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 |
|--|---|--|---|--|
| Paupiette de veau sauce tomate | Sardines & beurre BIO | Filet de colin sauce crème | Concombre vinaigrette | Steak haché sauce moutarde <i>Viande Française</i> |
| Brisures de chou-fleur persillade Pommes de terre | Emincé de dinde sauce ciboulette <i>Bleu Blanc Cœur</i> | Duo: Boulgour, ratatouille | Omelette BIO | Lentilles |
| Petit suisse aromatisé BIO | Coquillettes BIO | Petit moulé ail & fines herbes Petit moulé nature | Purée de carottes (pommes de terre, carottes) | Coulommiers |
| Fruit de saison Fruit de saison | Crème dessert caramel Crème dessert vanille | Banane BIO | Galette des rois   GALETTE DES ROIS | 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 / Elémentaire

| 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 | Pont l'Evêque AOP | Dessert lacté chocolat | Fruit de saison BIO | Camembert |
| Yaourt nature BIO + confiture | Fruit de saison | Dessert lacté vanille nappé caramel | 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 (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 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 |
|---|--|--|--|--|
| Salade coleslaw <i>(chou-blanc, carottes, mayonnaise)</i> | Rôti de porc R: Rôti de dinde <i>sauce diable (crème, moutarde, échalotes, thym)</i> <i>Issu de label rouge</i> | Potage légumes <i>(carottes, choux-fleurs, poireaux, navets, céleri, haricots, petits pois, crème)</i> | Nems aux légumes <i>(brunoise de légumes, carottes jaunes, oignons, pousses de haricots mungo)</i> | Cuisse de poulet au jus <i>Bleu Blanc Cœur</i> |
| Bolognaise de bœuf BIO | Pommes de terre | Brandade de poisson <i>(colin, purée de pommes de terre, ail, persil)</i> | Riz au curcuma | Carottes |
| Coquillettes BIO | Carré de l'Est | * | Yaourt nature BIO + sucre | Gouda |
| Liégeois vanille | Fruit de saison | Yaourt aromatisé BIO | Ananas au sirop | Fruit de saison BIO |
| Liégeois chocolat | Fruit de saison | | | 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

| 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 | Crêpe chocolat noisette | Petit suisse aromatisé BIO |
| Pont l'Evêque AOP | Vache Picon | Clémentine | | |
| Mimolette | Crème dessert chocolat | | | |
| Fruit de saison BIO | Crème dessert vanille | | | |
| 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

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