



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge - Élémentaire



LUNDI 3/3/25	MARDI 4/3/25	MERCREDI 5/3/25	Végétarien JEUDI 6/3/25	VENDREDI 7/3/25
<p>Tomate farcie (tomate, farce à base de viandes de bœuf et de dinde, sauce tomate)</p>	<p>Emincé de dinde à la Brésilienne (tomates, poivrons, bouillon de légumes, oignons, origan, cumin)</p>	<p>Filet de colin sauce tandoori (lait de coco, crème fraîche, oignons, tomates, épices tandoori, ail, jus de citron)</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p>	<p>Sauté de bœuf BIO sauce oignons</p>
<p>Boulgour BIO</p>	<p>Riz</p>	<p>Epinards béchamel</p>	<p>Tarte au fromage</p>	<p>Brocolis aux saveurs italiennes</p>
<p>Edam</p>	<p>Yaourt nature BIO + sucre</p>	<p>Petit moulé ail & fines herbes</p>	<p>Haricots verts</p>	<p>Pointe de Brie</p>
<p>Pomme BIO</p>	<p>Beignet chocolat noisette</p>	<p>Petit moulé nature</p>	<p>Petit suisse aromatisé BIO</p>	<p>Coulommiers</p>
<p>Orange</p>		<p>Banane BIO</p>		<p>Poire BIO</p>
				<p>Pomme 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

La composition des sauces est à titre indicatif. Elle présente les principaux composants et ne peut en aucun cas être utilisée comme liste pour gérer les allergènes (INCO). Afin d'adapter la texture d'autres ingrédients peuvent être ajoutés.



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge - Élémentaire

Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10/3/25	11/3/25	12/3/25	13/3/25	14/3/25
Carottes râpées BIO vinaigrette	Haricots blancs, pois-chiches, tomate, poivron, sauce curry	Salade iceberg & croûtons vinaigrette	Potage courgette, vache qui rit	Filet de cabillaud sauce citron (crème, jus de citron, fumet de poisson)
Rôti de porc sauce moutarde (moutarde, bouillon de légumes, oignon, poivre, sel, crème) R: Rôti de dinde sauce moutarde	Riz BIO	Haché de veau sauce chasseur (oignons, carottes, persil, champignons)	Axa de bœuf (égréné de bœuf, sauce provençale et pommes de terre)	Purée de potiron et pommes de terre
Issu de label rouge			Viande Française	
Duo: Blé, ratatouille	Pont l'Evêque AOP	Carottes persillées	*	Camembert
	Tomme noire	Coquillettes		Carré de l'Est
Yaourt nature BIO	Orange BIO	Crème dessert chocolat	Banane BIO	Poire
& confiture	Poire BIO	Crème dessert vanille	Pomme BIO	Ananas

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

La composition des sauces est à titre indicatif. Elle présente les principaux composants et ne peut en aucun cas être utilisée comme liste pour gérer les allergènes (INCO). Afin d'adapter la texture d'autres ingrédients peuvent être ajoutés.



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge - Élémentaire

LUNDI 17/3/25	MARDI 18/3/25	MERCREDI 19/3/25	JEUDI 20/3/25	Végétarien VENDREDI 21/3/25
<p>Steak haché BIO sauce marenço</p> <p>(oignons, carottes, tomates, champignons, thym, poivre, persil, bouillon de légumes)</p>  	<p>Salade coleslaw</p> <p>(chou-blanc, carottes râpées, mayonnaise)</p>	<p>Concombres BIO sauce bulgare</p>  <p>(fromage blanc, ciboulette)</p>	<p>Crêpe au fromage</p>	<p>Raviolis de légumes sauce tomate</p> <p>(carottes, tomates, oignons, épinards, courgettes, poivrons, aubergines)</p> 
<p>Printanière de légumes</p> <p>(petits pois, pommes de terre, oignons, carottes, haricots verts)</p>	<p>Filet de lieu sauce paprika</p> <p>(oignon, bouillon de légumes, tomates, carottes, ail, paprika)</p> 	<p>Cuisse de poulet sauce normande</p> <p>(crème, champignons, carottes, persil, poivre, bouillon de légumes)</p>  <p>Bleu Blanc Cœur</p> 	<p>Saucisse fumée</p> <p>R: Merguez de volaille</p>	<p>*</p>
<p>Coulommiers</p> <p>Pointe de Brie</p>	<p>Semoule BIO</p> 	<p>Haricots plats</p> <p>Riz</p>	<p>Carottes cuites</p>	<p>Chanteneige</p> <p>Petit Louis</p>
<p>Pomme BIO</p>  <p>Orange</p>	<p>Yaourt aromatisé BIO</p> 	<p>Liégeois vanille</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Œuf à la neige et sa crème anglaise</p>	<p>Poire BIO</p>  <p>Banane 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

La composition des sauces est à titre indicatif. Elle présente les principaux composants et ne peut en aucun cas être utilisée comme liste pour gérer les allergènes (INCO). Afin d'adapter la texture d'autres ingrédients peuvent être ajoutés.



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge - Élémentaire

LUNDI 24/3/25	MARDI 25/3/25	MERCREDI 26/3/25	Végétarien JEUDI 27/3/25	VENDREDI 28/3/25
Paupiette de veau sauce crème (crème fraîche, bouillon de légumes, ail, oignon)	Sardines à l'huile de colza & beurre BIO	Concombre vinaigrette	Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûtons)	Potage légumes BIO (carottes, pommes de terre, brocolis, petits pois)
Haricots beurre Pommes de terre	Sauté de bœuf BIO sauce barbecue (tomates, ail, bouillon de légumes, oignons, poivre, épices mélange barbecue)	Rôti de dinde au jus Issu de label rouge	Omelette BIO 	Lasagne au saumon (pâtes à lasagne, saumon, poireaux, carottes, crème fraîche, emmental)
Gouda	Courgettes persillées Blé	Lentilles Fromage blanc nature BIO & miel	Epinards béchamel Torti Orange Poire	* Yaourt 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

La composition des sauces est à titre indicatif. Elle présente les principaux composants et ne peut en aucun cas être utilisée comme liste pour gérer les allergènes (INCO). Afin d'adapter la texture d'autres ingrédients peuvent être ajoutés.



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge - Élémentaire

LUNDI	Végétarien MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
31/3/25	1/4/25	2/4/25	3/4/25	4/4/25
Emincé de dinde sauce provençale (tomates, poivrons, carottes, oignons, poivre, herbes de Provence, ail, bouillon de légumes)	Betterave vinaigrette	Manchons et ailerons de poulet saveur barbecue	Salade iceberg	Filet de lieu sauce ciboulette
Bleu Blanc Cœur		Viande Française Issu Fermier		
Duo: Pommes de terre et haricots verts	Palet pois blé sauce espelette (bouillon de légumes, marinade au piment d'espelette, tomate concentrée)	Coquillettes	Sauté de bœuf BIO sauce basquaise (tomates, légumes du soleil, ail, thym, poivre, persil, oignons)	Boulgour BIO
Saint Paulin Emmental	Duo: Riz, ratatouille	Le Carré Président Vache Picon	Purée de brocolis et pommes de terre	Pointe de Brie Coulommiers
Purée pomme/banane BIO Purée de pomme BIO	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	Orange BIO	Fromage blanc nature BIO & sucre	Banane Ananas

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

La composition des sauces est à titre indicatif. Elle présente les principaux composants et ne peut en aucun cas être utilisée comme liste pour gérer les allergènes (INCO). Afin d'adapter la texture d'autres ingrédients peuvent être ajoutés.



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge - Élémentaire



LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
7/4/25	8/4/25	9/4/25	10/4/25	11/4/25
Cuisse de poulet sauce colombo <i>(oignons, bouillon de légumes, échalotes, épices mélange colombo, ail, persil, poivre)</i>	Haché de veau sauce crème <i>(crème fraîche, bouillon de légumes, ail, oignons)</i>	Carottes râpées vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Emincé de bœuf sauce goulash <i>(paprika, tomates, oignons, herbes de Provence, poivre, ail, carottes, bouillon de légumes)</i>
Bleu Blanc Cœur				Viande Française
Pommes noisettes	Duo: coquillettes et brunoise de légumes <i>(carottes, céleris, poireaux, oignons)</i>	Dos de colin meunière 	Pizza au fromage <i>(sauce tomate, mozzarella et emmental)</i> 	Petits pois carottes
Carré de l'Est	Emmental	Blé BIO	Salade iceberg	Yaourt nature BIO
Camembert	Saint Paulin	Epinards BIO béchamel		& sucre
Pomme BIO	Poire BIO	Dessert lacté vanille nappé caramel	Yaourt aromatisé BIO	Banane
Orange BIO	Pomme 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

La composition des sauces est à titre indicatif. Elle présente les principaux composants et ne peut en aucun cas être utilisée comme liste pour gérer les allergènes (INCO). Afin d'adapter la texture d'autres ingrédients peuvent être ajoutés.



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge - Élémentaire



VACANCES

Végétarien LUNDI

14/4/25

Couscous végétarien

(pois-chiches & légumes couscous)



Semoule BIO



Coulommiers

Orange

MARDI

15/4/25

**Rôti de dinde
sauce dijonnaise**

(crème, moutarde, oignons, herbes
de provence, poivre)

Issu de label rouge



**Trio carottes / navet / pommes de
terre**

Pointe de Brie

Moelleux à la fleur d'oranger



MERCREDI

16/4/25

**Manchons et ailerons de poulet
saveur barbecue**

**Issu fermier
Viande Française**



Frites

& ketchup/mayonnaise

Edam

Banane

JEUDI

17/4/25

Salade iceberg & croûtons

**Sauté de bœuf
sauce basquaise**

(tomates, légumes du soleil, ail,
thym, poivre, persil, oignon)

Viande Française



Duo: Riz, ratatouille

Yaourt nature BIO + sucre



VENDREDI

18/4/25

**Filet de lieu
sauce aux oignons**

(oignon, bouillon de légumes, ail,
herbes de Provinces)



Purée de pommes de terre

Petit moulé nature

Pomme 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

La composition des sauces est à titre indicatif. Elle présente les principaux composants et ne peut en aucun cas être utilisée comme liste pour gérer les allergènes (INCO). Afin d'adapter la texture d'autres ingrédients peuvent être ajoutés.



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge - Elémentaire



VACANCES

LUNDI

21/4/25

LUNDI DE Pâques

Végétarien

MARDI

22/4/25

**Boulette de soja
sauce curry**

(crème fraîche, bouillon de légumes, oignons, ail, curry, persil)

Boullgour BIO

Camembert

Purée pomme/poire BIO

MERCREDI

23/4/25

Carottes râpées BIO vinaigrette

**Paupiette de veau
sauce paprika**

(oignon, bouillon de légumes, tomates, carottes, ail, paprika)

Riz aux petits légumes

Petit suisse aromatisé BIO

JEUDI

24/4/25

**Salade fromagère (salade iceberg
et dés d'emmental)**

Rôti de bœuf froid & ketchup

Race à viande

Duo: Coquillettes, courgettes

Mousse au chocolat

VENDREDI

25/4/25

Cubes de colin aux 3 céréales

Epinards béchamel

Mimolette

Banane BIO



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

La composition des sauces est à titre indicatif. Elle présente les principaux composants et ne peut en aucun cas être utilisée comme liste pour gérer les allergènes (INCO). Afin d'adapter la texture d'autres ingrédients peuvent être ajoutés.



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge - Élémentaire

Chocolat en fête

Végétarien LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
28/4/25	29/4/25	30/4/25	1/5/25	2/5/25
Lentilles à l'indienne (lentilles, carottes, oignons, lait de coco, bouillon de légumes, ail, cannelle, cumin, curcuma, coriandre)	Jus d'orange Sauté de veau sauce printanière (tomate, fond brun, légumes jardinière, thym, oignon) Viande Française	Concombre vinaigrette		Lasagnes bolognaise (bœuf) (superposition de lasagnes et de sauce bolognaise recouvertes en surface d'une couche de béchamel et de fromage fondu)
Riz BIO	Duo: Pommes de terre et haricots verts	Filet de colin sauce estragon (crème fraîche, bouillon de légumes, oignons, échalotes, estragon, carottes, oignon, ail)	FETE DU TRAVAIL	*
Petit suisse aromatisé BIO	Gouda	Semoule BIO		Petit Louis
Orange BIO Pomme BIO	Moelleux chocolat Chocolat de Pâques	Fromage blanc nature BIO + confiture Yaourt nature BIO + confiture		Purée pomme/fraise BIO Purée de pomme 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

La composition des sauces est à titre indicatif. Elle présente les principaux composants et ne peut en aucun cas être utilisée comme liste pour gérer les allergènes (INCO). Afin d'adapter la texture d'autres ingrédients peuvent être ajoutés.