



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Montrouge / Élémentaire

### VACANCES

LUNDI 1/1/24	MARDI 2/1/24	MERCREDI 3/1/24	Végétarien JEUDI 4/1/24	VENDREDI 5/1/24
<b>BONNE ANNEE!</b>	Apéritif: Jus d'orange Salade coleslaw			Crêpe au fromage
	Emincé de dinde sauce ciboulette <b>Bleu Blanc Cœur</b> 	Filet de lieu sauce crème 	Omelette BIO 	Steak haché sauce moutarde <b>Viande Française</b> 
	Coquillettes BIO 	Ratatouille	Purée de carottes	Lentilles
		Boulgour	Yaourt aromatisé BIO 	
	Crème dessert vanille	Pomme BIO 	Banane	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



GALETTE DES ROIS

LUNDI	Végétarien MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
8/1/24	9/1/24	10/1/24	11/1/24	12/1/24
<b>Sardines</b> & beurre BIO		<b>Concombres BIO bulgare</b>		
<b>Aiguillettes de poulet crusty</b>	<b>Pizza au fromage</b>	<b>Rôti de dinde sauce charcutière</b> Issu de label rouge	<b>Goulash de bœuf BIO</b>	<b>Filet de lieu sauce napolitaine</b>
<b>Salsifis provençale *</b> Blé	<b>Salade iceberg</b>	<b>Trio carotte/navets/pomme de terre</b>	<b>Purée de pommes de terre</b>	<b>Petits pois-carottes</b>
<b>Petit suisse aromatisé BIO</b>	<b>Pont l'Évêque AOP</b> Tomme noire		<b>Yaourt nature BIO</b> & confiture	<b>Carré de l'Est</b> Camembert
	<b>Fruit de saison BIO</b> Fruit de saison BIO	<b>Flan chocolat</b> Flan vanille nappé caramel	<b>Galette des rois</b>	<b>Fruit de saison</b> 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		

\*club des goûteurs du CME de Montrouge (conseil municipal des enfants)



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Montrouge / Élémentaire

*Tous Schuss!*

Végétarien <b>LUNDI</b> 15/1/24	<b>MARDI</b> 16/1/24	<b>MERCREDI</b> 17/1/24	<b>JEUDI</b> 18/1/24	<b> VENDREDI</b> 19/1/24
	<b>Carottes râpées vinaigrette</b>		<b>Pommes de terre façon tartiflette (volaille)</b>	<b>Salade iceberg &amp; croûtons</b>
<b>Chili végétarien</b> (haricots rouges, maïs, poivrons, tomates) 	<b>Tomate farcie</b>	<b>Paupiette de veau sauce champignons</b>	<b>Pommes de terre façon tartiflette (volaille)</b>	<b>Dos de colin meunière</b> 
<b>Riz BIO</b> 	<b>Coquillettes</b>	<b>Macédoine</b>	* <b>Fromage à tartiner</b>	<b>Blé BIO</b> & ketchup 
<b>Coulommiers</b>	<b>Yaourt aromatisé BIO</b> 	<b>Saint Paulin</b>	<b>Œuf à la neige</b> et sa crème anglaise	<b>Liégeois chocolat</b>
<b>Pointe de Brie</b>		<b>Emmental</b>		<b>Liégeois vanille</b>
<b>Fruit de saison</b>		<b>Banane BIO</b> 		
<b>Fruit de saison</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	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
22/1/24	23/1/24	24/1/24	25/1/24	26/1/24
Salade coleslaw		Potage légumes	Concombre BIO vinaigrette	
	Rôti de porc à la diable			
Normandin de veau sauce chasseur	R: Rôti de dinde à la diable	Brandade de poisson	Picoussel	Lasagnes bolognaise
	Issu de label rouge		(œuf, blettes, pain)	
Boullghour BIO	Brisures de chou-fleur	*	Printanière de légumes	*
	Pommes de terre		(petits pois, pdt, oignon, haricot vert, carotte)	
	Camembert	Yaourt nature BIO + sucre		Gouda
	Carré de l'Est			Edam
Flan pâtissier	Fruit de saison		Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison BIO
	Fruit de saison		Flan chocolat	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

### Repas grève

LUNDI 29/1/24	MARDI 30/1/24	MERCREDI 31/1/24	JEUDI 1/2/24	VENDREDI 2/2/24
<b>Emincé de dinde sauce normande</b>	<b>Boulettes d'agneau et ses légumes couscous</b>	<b>Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons</b>	<b>Ravioli</b>	<b>Filet de cabillaud sauce cubaine</b>
<b>Bleu Blanc Coeur</b> 				
<b>Courgettes à la provençale</b>	<b>Semoule</b>	<b>Purée de carottes</b>	*	<b>Ratatouille</b>
<b>Pâtes: Coudes</b>				<b>Riz</b>
 <b>Pont l'Évêque AOP</b> 	<b>Tomme noire</b>	<b>Fromage à tartiner</b>	<b>Fromage</b>	<b>Pointe de Brie</b>
<b>Mimolette</b>	<b>Mimolette</b>			<b>Coulommiers</b>
<b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Fruit de saison</b>	<b>Clémentines</b>	<b>Compote &amp; biscuit</b>	<b>Fruit de saison BIO</b> 
<b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Fruit de saison</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 Coeur
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		

\* Fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Montrouge / Élémentaire



### VENDREDI

9/2/24



**Emincé de dinde sauce aigre douce**

**Bleu Blanc Cœur**

**Riz cantonnais (sans viande)**

**Yaourt nature BIO + sucre**

**Ananas au sirop**  
**& noix de coco râpée**



### Végétarien

### JEUDI

8/2/24

**Potage poireaux-pomme de terre**



**Pâtes teddy cheese BIO**

**sauce crème épinards**

**VEGETARIEN**

\*

**Petit suisse aromatisé BIO**



### MERCREDI

7/2/24

**Salade iceberg & croûtons**

**Aiguillette de poulet crusty**  
**& mayonnaise**

**Coquillettes BIO**

**Flan chocolat**  
**Flan vanille nappé caramel**

### MARDI

6/2/24

**Filet de lieu sauce tomate**



**Carottes**  
**Pommes de terre**

**Emmental**  
**Saint Paulin**

**Fruit de saison BIO**

**Fruit de saison BIO**

### LUNDI

5/2/24

**Rôti de porc sauce chasseur**  
**R: Rôti de dinde sauce chasseur**

**Issu de label rouge**














**Haricots verts**  
**Semoule**

**Carré de l'Est BIO**

**Camembert BIO AOP**

**Fruit de saison**  
**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

Végétarien

LUNDI

12/2/24

Boulettes de soja sauce provençale



Blé BIO



Coulommiers

Fruit de saison

# Mardi GRAS

13/2/24

Aiguillette de poulet crusty  
& ketchup

Pommes noisettes

Yaourt nature BIO + sucre



Beignet pomme

MERCREDI

14/2/24

Paupiette de veau sauce  
champignon

Haricots beurre

Bulgour

Edam

Banane BIO



JEUDI

15/2/24

Salade iceberg + croûtons

Sauté de bœuf BIO sauce paprika



Purée de pomme de terre

Petit suisse nature BIO + miel



VENDREDI

16/2/24

Filet de colin sauce aux olives



Coquillettes BIO



Fromage à tartiner

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

19/2/24

**Carottes rapées vinaigrette**

**Bolognaise de bœuf**

**Viande Française**



**Torti BIO**



**Flan chocolat**

#### Végétarien

#### MARDI

20/2/24

**Tarte au fromage**



**Salade**

**Petit suisse aromatisé BIO**



**Fruit de saison**

#### MERCREDI

21/2/24

**Filet de lieu sauce napolitaine**



**Ratatouille**

**Blé**

**Camembert BIO AOP**



**Banane**

#### JEUDI

22/2/24

**Salade iceberg & croûtons**

**Risotto de perle au poulet et aux petits légumes**  
(perles, jambon de poulet dés, fromage, crème, brunoise, oignon, bouillon)

\*

**Yaourt nature BIO + sucre**



#### VENDREDI

23/2/24

**Potage légumes**



**Sauté de bœuf BIO sauce 4 épices**



**Brisures de chou-fleur**

**Pommes de terre**

**Flan vanille nappé caramel**

### 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**

26/2/24

**Lasagnes provençale**

(courgettes, oignons, tomates, poivrons)



\*

**Gouda**

**Edam**

**Fruit de saison BIO**

**Fruit de saison BIO**



**MARDI**

27/2/24

**Salade coleslaw BIO**



**Chipolata (porc)**

**R: Saucisse de volaille**

**Lentilles**

**Liégeois chocolat**

**Liégeois vanille**

**MERCREDI**

28/2/24

**Normandin de veau sauce tomate**

**Trio carotte, navet, pomme de terre**

**Pointe de Brie**

**Coulommiers**

**Orange BIO**



**JEUDI**

29/2/24

**Potage courgette vache qui rit**



**Rôti de dinde au jus**

**Issu de label rouge**



**Haricots verts**

**Coquille**

**Yaourt nature BIO + sucre**



**VENDREDI**

1/3/24

**Dos de colin meunière**

**& citron**



**Purée de pomme de terre**

**Fromage à tartiner 1**

**Fromage à tartiner 2**

**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