












LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge / Maternelle



VACANCES

LUNDI 1/1/24	MARDI 2/1/24	MERCREDI 3/1/24	Végétarien JEUDI 4/1/24	VENDREDI 5/1/24
BONNE ANNEE!	Apéritif: Jus d'orange Salade coleslaw			Crêpe au fromage
	Emincé de dinde sauce ciboulette Bleu Blanc Cœur 	Filet de lieu sauce crème 	Omelette BIO  	Steak haché sauce moutarde Viande Française 
	Coquillettes BIO 	Ratatouille Boulgour	Purée de carottes	Lentilles
		Fromage à tartiner	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 / Maternelle



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

Tous Schuss!

Végétarien LUNDI 15/1/24	MARDI 16/1/24	MERCREDI 17/1/24	JEUDI 18/1/24	 VENDREDI 19/1/24
	Carottes râpées vinaigrette		 Pommes de terre façon tartiflette (volaille)	Salade iceberg & croûtons
Chili végétarien (haricots rouges, maïs, poivrons, tomates) 	Tomate farcie	Paupiette de veau sauce champignons	 Pommes de terre façon tartiflette (volaille)	Dos de colin meunière
Riz BIO 	Coquillettes	Macédoine Semoule	 Fromage à tartiner	Blé BIO & ketchup
Coulommiers	Yaourt aromatisé BIO 	Saint Paulin	 Fromage à tartiner	
Fruit de saison		Banane BIO 	 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

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	Brandade de poisson	Picoussel	Lasagnes bolognaise
Normandin de veau sauce chasseur	R: Rôti de dinde à la diable		(œuf, blettes, pain)	
	Issu de label rouge			
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
Flan pâtissier	Fruit de saison		Flan vanille nappé caramel	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

Repas grève

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



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



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
Fruit de saison

MARDI

6/2/24

Filet de lieu sauce tomate

Carottes
Pommes de terre
Emmental
Fruit de saison BIO

MERCREDI

7/2/24

Salade iceberg & croûtons

Aiguillette de poulet crusty & mayonnaise

Coquillettes BIO

Flan chocolat

Végétarien

JEUDI

8/2/24

Potage poireaux-pomme de terre

Pâtes teddy cheese BIO
sauce crème épinards

Petit suisse 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



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge / Maternelle

VACANCES

Végétarien

LUNDI

12/2/24

Boulettes de soja sauce provençale



Blé BIO



Coulommiers

Fruit de saison



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

Boulgour

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 / Maternelle



VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/2/24	20/2/24	21/2/24	22/2/24	23/2/24
Carottes rapées vinaigrette			Salade iceberg & croûtons	Potage légumes 
Bolognaise de bœuf	Tarte au fromage 	Filet de lieu sauce napolitaine 	Risotto de perle au poulet et aux petits légumes (perles, jambon de poulet dés, fromage, crème, brunoise, oignon, bouillon)	Sauté de bœuf BIO sauce 4 épices 
Viande Française 	Salade	Ratatouille	*	Brisures de chou-fleur
Torti BIO 	Petit suisse aromatisé BIO 	Blé	Yaourt nature BIO + sucre 	Pommes de terre
Flan chocolat	Fruit de saison	Camembert BIO AOP  		Flan vanille nappé caramel
		Banane		

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

26/2/24

Lasagnes provençale
(courgettes, oignons, tomates, poivrons)



*

Gouda

Fruit de saison BIO



MARDI

27/2/24

Salade coleslaw BIO



Chipolata (porc)
R: Saucisse de volaille

Lentilles

Liégeois chocolat

MERCREDI

28/2/24

Normandin de veau sauce tomate

Trio carotte, navet, pomme de terre

Pointe de Brie

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

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