



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Montrouge Élémentaire

Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
6/5/24	7/5/24	8/5/24	9/5/24	10/5/24
	Tomates BIO vinaigrette Carottes râpées BIO vinaigrette			
Filet de colin sauce crème	Steak de soja sauce milanaise	Victoire 1945	Ascension	
Duo pommes de terre, épinards	Macaronis BIO			
Edam				
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Crème dessert caramel Crème dessert 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

Plats sous réserve de disponibilité



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Montrouge Élémentaire



LUNDI 13/5/24	Végétarien MARDI 14/5/24	MERCREDI 15/5/24	JEUDI 16/5/24	VENDREDI 17/5/24
	<b>Œuf dur mayonnaise</b>	<b>Concombres BIO bulgares</b> 		
<b>Lasagnes bolognaise</b>	<b>Tarte au fromage</b> 	<b>Rôti de dinde au jus</b> <b>Issu de label rouge</b> 	<b>Steak haché de bœuf BIO sauce aux oignons</b> 	<b>Dos de colin meunière</b> 
*	<b>Salade de tomates</b>	<b>Duo coquillettes, carottes</b>	<b>Purée de pommes de terre</b>	<b>Duo riz, courgettes persillées</b>
<b>Petit moulé ail &amp; fines herbes</b> <b>Petit moulé nature</b>			<b>Yaourt nature BIO + sucre</b> 	<b>Carré de l'Est</b> <b>Camembert</b>
<b>Purée pomme/abricot BIO</b> 	<b>Liégeois chocolat</b> <b>Liégeois vanille</b>	<b>Dessert lacté vanille nappé caramel</b> <b>Dessert lacté chocolat</b>	<b>Cocktail de fruits au sirop léger</b> <b>(coupelle)</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

Plats sous réserve de disponibilité



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Montrouge Élémentaire

### Repas Cross

LUNDI 20/5/24	Végétarien MARDI 21/5/24	MERCREDI 22/5/24	JEUDI 23/5/24	VENDREDI 24/5/24
Lundi de Pentecôte	Boulettes de soja sauce barbecue 	Filet de colin sauce oseille 	Blanc de poulet tranché	Paupiette de veau sauce moutarde
	Blé BIO 	Duo pommes de terre, ratatouille	Salade de pommes de terre	Haricots romanos
	Coulommiers BIO Pointe de Brie BIO 	Emmental Saint Paulin	Petit Louis Chanteneige	Petit suisse nature BIO + sucre 
	Purée pomme/banane BIO Purée de pomme BIO 	Orange	Banane	Muffin vanille aux pépites de 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

Plats sous réserve de disponibilité



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Montrouge Élémentaire

LUNDI 27/5/24	Végétarien MARDI 28/5/24	MERCREDI 29/5/24	JEUDI 30/5/24	VENDREDI 31/5/24
Carottes râpées BIO Tomates BIO vinaigrette		Concombres vinaigrette	Salade + croûtons	
Cuisse de poulet au jus Bleu Blanc Cœur	Chili végétarien (haricots rouges, maïs, poivrons, tomate)	Normandin de veau sauce marengo	Rôti de bœuf froid Race à viande	Filet de cabillaud sauce citron
 				
Pommes de terre persillées	Riz BIO	Brisures de chou-fleur Torti	Pommes noisettes	Blé
	Camembert Carré de l'Est	Yaourt nature BIO + miel		Gouda
				
Liégeois vanille Liégeois chocolat	Fruit de saison Fruit de saison		Crème dessert vanille	 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

Plats sous réserve de disponibilité



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Montrouge Élémentaire

LUNDI 3/6/24	MARDI 4/6/24	Repas froid MERCREDI 5/6/24	Végétarien JEUDI 6/6/24	VENDREDI 7/6/24
	Tomates vinaigrette		Carottes râpées vinaigrette Concombres bulgares	
Rôti de porc sauce aux pommes <b>R: Rôti de dinde sauce aux pommes</b>	Sauté de bœuf BIO sauce basquaise 	Blanc de poulet tranché	Omelette BIO 	Brandade de poisson 
Issu de label rouge				
Pâtes	Trio carottes, navets, pommes de terre	Taboulé	Epinards béchamel Riz	*
Mimolette Tomme noire		Petit moulé nature Petit moulé ail & fines herbes	Yaourt aromatisé BIO 	Vache Picon
Fruit de saison Fruit de saison	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Banane BIO 		Melon Pastèque

### 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

Plats sous réserve de disponibilité



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Montrouge Élémentaire

### Repas froid

### Végétarien

LUNDI 10/6/24	MARDI 11/6/24	MERCREDI 12/6/24	JEUDI 13/6/24	VENDREDI 14/6/24
<b>Sardines</b> & <b>beurre BIO</b>		<b>Pastèque</b> <b>Melon</b>		<b>Tomate &amp; mozzarella</b>
<b>Paupiette de veau sauce normande</b>	<b>Filet de lieu sauce paprika</b> 	<b>Rôti de bœuf froid</b> <b>Race à viande</b> & <b>ketchup</b>	<b>Pizza au fromage</b> 	<b>Steak haché sauce aigre douce</b> <b>Viande Française</b>
<b>Duo pommes de terre, haricots verts</b>	<b>Duo ratatouille, riz</b>	<b>Salade de pâtes BIO au basilic</b> 	<b>Salade iceberg</b>	<b>Carottes</b>
<b>Yaourt nature BIO + confiture</b> 	<b>Saint Paulin</b> <b>Emmental</b>	<b>Mister freeze</b>	<b>Yaourt aromatisé BIO</b> 	
	<b>Fruit de saison</b> <b>Fruit de saison</b>		<b>Fruit de saison BIO</b> <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Moelleux à la 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

Plats sous réserve de disponibilité



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Montrouge Élémentaire



	Végétarien		Repas froid	
<b>LUNDI</b> 17/6/24	<b>MARDI</b> 18/6/24	<b>MERCREDI</b> 19/6/24	<b>JEUDI</b> 20/6/24	<b>VENDREDI</b> 21/6/24
	<i>Tomates vinaigrette</i>		<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i> <i>Concombres BIO bulgares</i>	
<i>Manchons de poulet saveur barbecue</i> <i>Viande Française, Issu fermier</i>	<i>Couscous végétarien</i> <i>(pois-chiches, légumes couscous, raisins secs)</i>	<i>Rôti de porc sauce aux olives</i> <i>R: Rôti de dinde sauce aux olives</i> <i>Issu de label rouge</i>	<i>Blanc de poulet tranché</i>	<i>Dos de colin meunière</i>
<i>Pommes noisettes</i>	<i>Semoule BIO</i>	<i>torti</i>	<i>Salade de lentilles</i>	<i>Duo pommes de terre, épinards</i>
<i>Pointe de Brie BIO</i> <i>Coulommiers BIO</i>	<i>Petit suisse aromatisé BIO</i>	<i>Edam</i>		<i>Petit moulé ail &amp; fines herbes</i> <i>Tartare nature</i>
<i>Fruit de saison</i> <i>Fruit de saison</i>		<i>Banane</i>	<i>Liégeois vanille</i> <i>Liégeois chocolat</i>	<i>Melon</i> <i>Pastèque</i>

### 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

Plats sous réserve de disponibilité



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Montrouge Élémentaire



Végétarien

**LUNDI**

24/6/24

Salade coleslaw

Boulettes de soja sauce curry



Lentilles

Yaourt nature BIO + sucre



**MARDI**

25/6/24

Salade de maïs arlequin  
(maïs, tomate, carotte, petit pois)

Normandin de veau sauce tomate

Haricots verts

Petit suisse aromatisé BIO



**MERCREDI**

26/6/24

Pastèque  
Melon

Filet de colin sauce ciboulette



Duo ratatouille, riz

Dessert lacté vanille nappé  
caramel

Dessert lacté chocolat

Repas froid

**JEUDI**

27/6/24

Rôti de bœuf froid

Race à viande

& mayonnaise



Salade de pommes de terre

Tomme noire

Mimolette

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

**VENDREDI**

28/6/24

Chipolata (porc)

R: Saucisse de volaille

Brisures de choux-fleurs

Coquillettes

Yaourt nature BIO + sucre



Moelleux au speculoos



### 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

Plats sous réserve de disponibilité









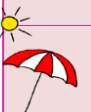


# LE MENU DE LA SEMAINE Montrouge Élémentaire



*Dernier  
jour de classe*

## Repas froid

## Repas froid

LUNDI 1/7/24	Végétarien MARDI 2/7/24	MERCREDI 3/7/24	JEUDI 4/7/24	VENREDI 5/7/24
	<b>Carottes râpées vinaigrette</b>		<b>Melon</b>	<b>Jus d'orange</b>
<b>Blanc de poulet tranché</b>	<b>Tortelloni BIO provençale sauce crème d'épinards</b>  	<b>Tomate farcie</b>	<b>Œuf dur</b>	<b>Manchons de poulet saveur barbecue</b> <b>Viande Française, Issu fermier</b> 
<b>Taboulé</b>	*	<b>Riz BIO</b> 	<b>Salade piémontaise</b>	<b>Pommes noisettes &amp; ketchup</b> 
<b>Gouda</b>	<b>Yaourt aromatisé BIO</b> 	<b>Coulommiers</b>		<b>Petit moulé ail &amp; fines herbes</b>
<b>Fruit de saison</b>		<b>Pêche</b>	<b>Crème dessert caramel</b>	<b>Mister Freeze</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

Plats sous réserve de disponibilité