








LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge Maternelle

Végétarien

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



Végétarien

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

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 	Emmental	Petit Louis	Petit suisse nature BIO + sucre 
	Purée pomme/banane 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 Maternelle

LUNDI 27/5/24	Végétarien MARDI 28/5/24	MERCREDI 29/5/24	JEUDI 30/5/24	VENDREDI 31/5/24
Carottes râpées BIO 		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 ketchup	Filet de cabillaud sauce citron
Pommes de terre persillées	Riz BIO 	Brisures de chou-fleur Torti	Pommes noisettes	Blé
	Camembert	Yaourt nature BIO + miel 		Gouda
Liégeois vanille	Fruit de saison		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

Plats sous réserve de disponibilité



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge Maternelle

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	
 Rôti de porc sauce aux pommes  R: Rôti de dinde sauce aux pommes	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	*
Mimolette		Petit moulé nature	Riz	Vache Picon
Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Banane BIO 	Yaourt aromatisé BIO 	Melon

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 Maternelle



Repas froid

Végétarien

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



Végétarien

Repas froid

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

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 Maternelle



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

Filet de colin sauce ciboulette



Duo ratatouille, riz

Dessert lacté vanille nappé
caramel

Repas froid

JEUDI

27/6/24

Rôti de bœuf froid

Race à viande

& mayonnaise



Salade de pommes de terre

Tomme noire

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 Maternelle



*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	VENDREDI 5/7/24
	Carottes râpées vinaigrette		Melon	Jus d'orange
Blanc de poulet tranché	Tortelloni BIO provençale sauce crème d'épinards	Tomate farcie	Œuf dur	Manchons de poulet saveur barbecue Viande Française, Issu fermier
Taboulé	*	Riz BIO	Salade piémontaise	Pommes noisettes & ketchup
Gouda	Yaourt aromatisé BIO	Coulommiers		Petit moulé ail & fines herbes
Fruit de saison		Pêche	Crème dessert caramel	Mister Freeze

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