



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Montrouge - Elémentaire



LUNDI 3/3/25	MARDI 4/3/25	MERCREDI 5/3/25	Végétarien JEUDI 6/3/25	VENDREDI 7/3/25
<p><b>Tomate farcie</b></p> <p>(tomate, farce à base de viandes de bœuf et de dinde, sauce tomate)</p>	<p><b>Emincé de dinde à la Brésilienne</b></p> <p>(tomates, poivrons, bouillon de légumes, oignons, origan, cumin)</p> <p> <b>Bleu Blanc Cœur</b></p>	<p><b>Filet de colin sauce tandoori</b></p> <p>(lait de coco, crème fraîche, oignons, tomates, épices tandoori, ail, jus de citron)</p> <p></p>	<p><b>Carottes râpées vinaigrette</b></p>	<p><b>Sauté de bœuf Race à viande sauce oignons</b></p> <p>(oignons, bouillon de légumes, ail, herbes de Provence)</p> <p></p>
<p><b>Boulgour BIO</b></p> <p></p>	<p><b>Riz</b></p> <p></p>	<p><b>Epinards béchamel</b></p> <p><b>Torti</b></p>	<p><b>Tarte au fromage</b></p> <p></p>	<p><b>Brocolis aux saveurs italiennes</b></p> <p><b>Pommes de terre</b></p> <p></p>
<p><b>Edam</b></p>	<p><b>Yaourt nature BIO + sucre</b></p> <p></p>	<p><b>Petit moulé ail &amp; fines herbes</b></p> <p><b>Petit moulé nature</b></p>	<p><b>Haricots verts</b></p>	<p><b>Pointe de Brie</b></p> <p><b>Coulommiers</b></p>
<p><b>Pomme BIO</b></p> <p></p> <p><b>Orange</b></p>	<p><b>Beignet chocolat noisette</b></p>	<p><b>Banane BIO</b></p> <p></p>	<p><b>Petit suisse aromatisé BIO</b></p> <p></p>	<p><b>Poire BIO</b></p> <p></p> <p><b>Pomme BIO</b></p> <p></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			
<b>LUNDI</b> 10/3/25	<b>MARDI</b> 11/3/25	<b>MERCREDI</b> 12/3/25	<b>JEUDI</b> 13/3/25	<b> VENDREDI</b> 14/3/25
<b>Carottes râpées BIO vinaigrette</b> 	<b>Haricots blancs, pois-chiches, tomate, poivron, sauce curry</b> 	<b>Salade iceberg &amp; croûtons vinaigrette</b>	<b>Potage courgette, vache qui rit</b> 	<b>Filet de cabillaud sauce citron (crème, jus de citron, fumet de poisson)</b> 
<b>Rôti de porc Issu de label rouge sauce moutarde (moutarde, bouillon de légumes, oignon, poivre, sel, crème)</b>  <b>R: Rôti de dinde sauce moutarde Viande Française</b> 	<b>Riz BIO</b> 	<b>Haché de veau sauce chasseur</b>  <b>(oignons, carottes, persil, champignons)</b>	<b>Axoa de bœuf</b>  <b>(égréné de bœuf, sauce provençale et pommes de terre)</b>  <b>Viande Française</b> 	<b>Purée de potiron et pommes de terre</b>
<b>Duo: Blé, ratatouille</b>	<b>Pont l'Evêque AOP</b>  <b>Tomme noire</b>	<b>Carottes persillées</b>  <b>Coquillettes</b>	*	<b>Camembert</b>  <b>Carré de l'Est</b>
<b>Yaourt nature BIO &amp; confiture</b> 	<b>Orange</b>  <b>Clémentine</b>	<b>Crème dessert chocolat</b>  <b>Crème dessert vanille</b>	<b>Orange BIO</b>  <b>Pomme BIO</b> 	<b>Poire</b>  <b>Ananas</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

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><b>Steak haché BIO</b> sauce marenge</p> <p>(oignons, carottes, tomates, champignons, thym, poivre, persil, bouillon de légumes)</p> 	<p><b>Salade coleslaw</b></p> <p>(chou-blanc, carottes râpées, mayonnaise)</p>	<p><b>Concombres BIO</b> sauce bulgare</p>  <p>(fromage blanc, ciboulette)</p>	<p><b>Crêpe au fromage</b></p>	<p><b>Raviolis de légumes</b> sauce tomate</p> <p>(carottes, tomates, oignons, épinards, courgettes, poivrons, aubergines)</p> 
<p><b>Printanière de légumes</b></p> <p>(petits pois, pommes de terre, oignons, carottes, haricots verts)</p>	<p><b>Filet de lieu</b> sauce paprika</p> <p>(oignon, bouillon de légumes, tomates, carottes, ail, paprika)</p> 	<p><b>Cuisse de poulet</b> sauce normande</p> <p>(crème, champignons, carottes, persil, poivre, bouillon de légumes)</p> 	<p><b>Saucisse fumée</b></p> <p>R: Merguez de volaille</p>	<p>*</p>
<p><b>Coulommiers</b></p> <p><b>Pointe de Brie</b></p>	<p><b>Semoule</b></p>	<p><b>Haricots plats</b></p> <p><b>Riz</b></p>	<p><b>Carottes cuites</b></p>	<p><b>Chanteneige</b></p> <p><b>Petit Louis</b></p>
<p><b>Pomme BIO</b> </p> <p><b>Orange</b></p>	<p><b>Yaourt aromatisé BIO</b></p> 	<p><b>Liégeois vanille</b></p> <p><b>Liégeois chocolat</b></p>	<p><b>Œuf à la neige</b> et sa crème anglaise</p>	<p><b>Poire BIO</b> </p> <p><b>Banane BIO</b> </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
<b>Paupiette de veau sauce crème</b> (crème fraîche, bouillon de légumes, ail, oignon)	<b>Sardines à l'huile de colza</b>  & <b>beurre BIO</b>	<b>Concombre BIO vinaigrette</b>  	<b>Salade des Alpilles</b> (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûtons)	<b>Potage légumes BIO</b> (carottes, pommes de terre, brocolis, petits pois)  
<b>Haricots beurre</b>  <b>Pommes de terre</b>	<b>Sauté de bœuf sauce barbecue</b> (tomates, ail, bouillon de légumes, oignons, poivre, épices mélange barbecue)  <b>Viande Française</b>	<b>Rôti de dinde au jus</b>  <b>Issu de label rouge</b>	<b>Omelette BIO</b>  	<b>Lasagne au saumon</b> (pâtes à lasagne, saumon, poireaux, carottes, crème fraîche, emmental)  
<b>Gouda</b>	<b>Courgettes persillées</b>  <b>Blé</b>	<b>Lentilles</b>	<b>Epinards béchamel</b>  <b>Torti</b>	*
<b>Moelleux à la vanille</b>  	<b>Semoule au lait</b>	<b>Fromage blanc nature BIO</b> & <b>miel</b>	<b>Orange BIO</b> <b>Poire BIO</b>	<b>Yaourt aromatisé 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

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

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

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 Provençes)



**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)



**Boulgour 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**



### 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

### Chocolat en fête

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

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.