



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge - Maternelle



LUNDI 3/3/25	MARDI 4/3/25	MERCREDI 5/3/25	Végétarien JEUDI 6/3/25	VENDREDI 7/3/25
Tomate farcie (tomate, farce à base de viandes de bœuf et de dinde, sauce tomate)	Emincé de dinde à la Brésilienne (tomates, poivrons, bouillon de légumes, oignons, origan, cumin)	Filet de colin sauce tandoori (lait de coco, crème fraîche, oignons, tomates, épices tandoori, ail, jus de citron)	Carottes râpées vinaigrette	Sauté de bœuf Race à viande sauce oignons
Boulgour BIO	Riz	Epinards béchamel	Tarte au fromage	Brocolis aux saveurs italiennes
Edam	Yaourt nature BIO + sucre	Petit moulé ail & fines herbes	Haricots verts	Pomme de terre
Pomme BIO	Beignet chocolat noisette	Banane BIO	Petit suisse aromatisé BIO	Pointe de Brie
				Poire 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 - Maternelle

LUNDI	Végétarien MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10/3/25	11/3/25	12/3/25	13/3/25	14/3/25
<p>Carottes râpées BIO vinaigrette</p> 	<p>Haricots blancs, pois-chiches, tomate, poivron, sauce curry</p> 	<p>Salade iceberg & croûtons vinaigrette</p>	<p>Potage courgette, vache qui rit</p> 	<p>Filet de cabillaud sauce citron (crème, jus de citron, fumet de poisson)</p> 
<p>Rôti de porc Issu de label rouge sauce moutarde (moutarde, bouillon de légumes, oignon, poivre, sel, crème)</p> <p>R: Rôti de dinde sauce moutarde Viande Française</p>  	<p>Riz BIO</p> 	<p>Haché de veau sauce chasseur</p> <p>(oignons, carottes, persil, champignons)</p>	<p>Axoa de bœuf</p> <p>(égréné de bœuf, sauce provençale et pommes de terre)</p> <p>Viande Française</p> 	<p>Purée de potiron et pommes de terre</p>
<p>Duo: Blé, ratatouille</p>	<p>Pont l'Evêque AOP</p> 	<p>Carottes persillées</p> <p>Coquillettes</p>	<p>*</p>	<p>Camembert</p>
<p>Yaourt nature BIO & confiture</p> 	<p>Orange</p>	<p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Orange BIO</p> 	<p>Poire</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 - Maternelle

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Végétarien VENDREDI
17/3/25	18/3/25	19/3/25	20/3/25	21/3/25
Steak haché BIO sauce marenge <i>(oignons, carottes, tomates, champignons, thym, poivre, persil, bouillon de légumes)</i>	Salade coleslaw <i>(chou-blanc, carottes râpées, mayonnaise)</i>	Concombres BIO sauce bulgare  <i>(fromage blanc, ciboulette)</i>	Crêpe au fromage	Raviolis de légumes sauce tomate <i>(carottes, tomates, oignons, épinards, courgettes, poivrons, aubergines)</i>
Printanière de légumes <i>(petits pois, pommes de terre, oignons, carottes, haricots verts)</i>	Filet de lieu sauce paprika <i>(oignon, bouillon de légumes, tomates, carottes, ail, paprika)</i>	Cuisse de poulet sauce normande <i>(crème, champignons, carottes, persil, poivre, bouillon de légumes)</i>	Saucisse fumée R: Merguez de volaille	*
Coulommiers	Semoule	Haricots plats Riz	Carottes cuites	Chanteneige
Pomme BIO 	Yaourt aromatisé BIO 	Liégeois vanille	Œuf à la neige et sa crème anglaise	Poire 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 - Maternelle

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
24/3/25	25/3/25	26/3/25	27/3/25	28/3/25
Paupiette de veau sauce crème (crème fraîche, bouillon de légumes, ail, oignon)	Sardines à l'huile de colza & beurre BIO	Concombre BIO vinaigrette	Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûtons)	Potage légumes BIO (carottes, pommes de terre, brocolis, petits pois)
Haricots beurre Pommes de terre	Sauté de bœuf sauce barbecue (tomates, ail, bouillon de légumes, oignons, poivre, épices mélange barbecue) Viande Française	Rôti de dinde au jus Issu de label rouge	Omelette BIO VEGETARIEN	Lasagne au saumon (pâtes à lasagne, saumon, poireaux, carottes, crème fraîche, emmental)
Gouda	Courgettes persillées Blé	Lentilles Fromage blanc nature BIO	Epinards béchamel Torti	*
Moelleux à la vanille	Semoule au lait	& miel	Orange BIO	Yaourt 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

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 - Maternelle

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

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 - Maternelle

LUNDI 7/4/25	MARDI 8/4/25	MERCREDI 9/4/25	Végétarien JEUDI 10/4/25	VENDREDI 11/4/25
<p>Cuisse de poulet sauce colombo (oignons, bouillon de légumes, échalotes, épices mélange colombo, ail, persil, poivre)</p> <p> Bleu Blanc Cœur </p>	<p>Haché de veau sauce crème (crème fraîche, bouillon de légumes, ail, oignons)</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p>	<p>Emincé de bœuf sauce goulash (paprika, tomates, oignons, herbes de Provence, poivre, ail, carottes, bouillon de légumes)</p> <p>Viande Française </p>
<p>Pommes noisettes</p>	<p>Duo: coquillettes et brunoise de légumes (carottes, céleris, poireaux, oignons)</p> <p></p>	<p>Dos de colin meunière</p> <p></p>	<p>Pizza au fromage (sauce tomate, mozzarella et emmental)</p> <p></p>	<p>Petits pois carottes</p>
<p>Carré de l'Est</p>	<p>Emmental</p>	<p>Blé BIO </p> <p>Epinards BIO béchamel</p>	<p>Salade iceberg</p>	<p>Yaourt nature BIO </p> <p>& sucre</p>
<p>Pomme BIO </p>	<p>Poire BIO </p>	<p>Dessert lacté vanille nappé caramel</p>	<p>Yaourt aromatisé BIO </p>	<p>Banane BIO </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 - Maternelle



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 - Maternelle



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 - Maternelle

Chocolat en fête

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