



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 Pommes de terre
Edam	Yaourt nature BIO + sucre	Petit moulé ail & fines herbes	Haricots verts	Pointe de Brie
Pomme BIO	Beignet chocolat noisette	Banane BIO	Petit suisse aromatisé BIO	Poire BIO

LEGENDE

- Potage du chef
- Issu de label rouge
- Pêche responsable
- Recette du chef
- Viande bovine Française
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Produit local
- Volaille Française
- Appellation d'Origine Protégée
- Plat végétarien
- Porc Français
- Agriculture biologique
- Bleu Blanc Cœur

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

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 24/3/25	MARDI 25/3/25	MERCREDI 26/3/25	Végétarien JEUDI 27/3/25	VENDREDI 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 poulet sauce barbecue (tomates, ail, bouillon de légumes, oignons, poivre, épices mélange barbecue)	Rôti de dinde au jus Issu de label rouge	Omelette BIO 	Lasagne au saumon (pâtes à lasagne, saumon, poireaux, carottes, crème fraîche, emmental)
Gouda	Courgettes persillées Blé	Lentilles Fromage blanc nature BIO & miel	Epinards béchamel Torti Orange BIO	Yaourt aromatisé 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

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		Repas grèze	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
31/3/25	1/4/25	2/4/25	3/4/25	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	Pâté de volaille	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	Raviolis (bœuf)	Boulgour BIO
Saint Paulin	Duo: Riz, ratatouille	Le Carré Président	Fromage	Pointe de Brie
Purée pomme/banane BIO 	Crème dessert vanille	Orange BIO 	Compote	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

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



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

Vinaigrette à l'échalote

**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 Provinces)



Purée de pommes de terre

Petit moulé nature

Fraises

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)**

Vinaigrette à l'échalote

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 Rôti de dinde sauce printanière (tomate, fond brun, légumes jardinière, thym, oignon)	Concombre BIO		Lasagnes bolognaise (bœuf) (superposition de lasagnes et de sauce bolognaise recouvertes en surface d'une couche de béchamel et de fromage fondu)
Riz BIO	Issu de label rouge	Vinaigrette à la menthe		*
Petit suisse aromatisé 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	
Orange BIO	Gouda	Semoule BIO		Petit Louis
	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.