



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge / Maternelle



Végétarien

LUNDI

5/5/25

Filet de colin
sauce crème



(crème, poivre, ail, bouillon de légumes)

Pommes de terre

Epinards

Edam

Pomme BIO



MARDI

6/5/25

Tomates BIO



Vinaigrette à la ciboulette

Palet pois blé
sauce milanaise
(tomate, orange, citron, origan,
poivre, bouillon de légumes)



Macaronis BIO



Crème dessert caramel

MERCREDI

7/5/25

Salade fromagère (salade iceberg
et dés d'emmental)

Vinaigrette au persil

Rôti de bœuf froid
Race à viande



& ketchup

Frites

Banane

JEUDI

8/5/25

Victoire 1945

VENDREDI

9/5/25

Bouché de poulet saveur barbecue

Issu Fermier, Viande Française



Haricots verts

Tartare nature

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

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

12/5/25

**Boulettes de soja
sauce curry**

(curry, ail, crème, lait de coco,
persil, oignon, bouillon de légumes,
poivre)



Coquillettes BIO



Petit moulé ail & fines herbes

Purée pomme/abricot BIO



MARDI

13/5/25

**Steak haché de bœuf BIO
sauce napolitaine**

(tomates, carottes, oignons, herbes
de Provence, poivre, bouillon de
légumes)



Semoule BIO



Mimolette

Orange BIO



MERCREDI

14/5/25

Concombres BIO bulgares



Rôti de dinde au jus



Issu de label rouge



& mayonnaise

Carottes

Boulgour

**Dessert lacté vanille nappé
caramel**

JEUDI

15/5/25

**Salade des Alpilles (salade iceberg,
bûche mi-chèvre et croûtons)**

Vinaigrette au persil

**Emincé de bœuf
sauce aux oignons**

(oignons, ail, herbes de Provence,
poivre, bouillon de légumes)

Viande Française



Pommes de terre

Courgettes

Beignet pomme

VENDREDI

16/5/25

**Filet de cabillaud
sauce basquaise**



(tomates, légumes du soleil, ail,
thym, poivre, persil, oignons)

Purée de pommes de terre

Camembert

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

Repas CROSS Repas froid

LUNDI	Végétarien MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/5/25	20/5/25	21/5/25	22/5/25	23/5/25
Paupiette de veau sauce normande (crème, champignons, carottes, poivre, persil, bouillon de légumes)	Salade coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)	Filet de colin sauce oseille	Blanc de poulet tranché	Sardines à l'huile de colza
				
Blé	Boulettes de soja sauce barbecue (sauce barbecue, tomates, ail, oignons, herbes de Provence, poivre, bouillon)	Pommes de terre	Taboulé	Bolognaise de bœuf
Brunoise de légumes (carottes, céleri, poireaux, oignons)		Brocolis		Viande Française
				
Pointe de Brie	Riz	Emmental	Petit Louis	Torti BIO
				
Poire BIO	Fromage blanc nature BIO + sucre	Orange BIO	Banane	& fromage râpé
				Purée de 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



LUNDI	Végétarien MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/5/25	27/5/25	28/5/25	29/5/25	30/5/25
<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i> 	<i>Lasagnes ricotta, chèvre, épinards</i>	<i>Radis émincés vinaigrette</i>		
<i>Cuisse de poulet au jus</i>	*	<i>Emincé de boeuf sauce marengo</i>		
<i>Bleu Blanc Cœur</i>  		<i>(oignons, carottes, tomates, champignons, thym, poivre, persil, bouillon de légumes, tomates)</i>	<i>Ascension</i>	
<i>Pommes de terre persillées</i>	<i>Carré de l'Est</i>	<i>Viande Française</i> 		
<i>Liégeois vanille</i>	<i>Pomme BIO</i> 	<i>Riz</i>		
		<i>Yaourt aromatisé BIO</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

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

2/6/25

Lasagnes bolognaise

*

Petit moulé nature

Purée de pomme BIO



MARDI

3/6/25

Tomates

Vinaigrette au persil



Sauté de bœuf BIO
sauce basquaise



*(tomates, légumes du soleil, ail,
thym, poivre, persil, oignons)*

*Trio carottes, navets, pommes de
terre*

Crème dessert vanille

MERCREDI

4/6/25

*Boulettes d'agneau
sauce orientale
(oignons, olives, citron, mélanges
d'épices marcaines, ail, curcuma,
crème, bouillon)*

Semoule BIO



Tomme noire

Mimolette

Banane

Végétarien

JEUDI

5/6/25

Carottes râpées

Vinaigrette au citron

Omelette BIO



Epinards béchamel

Riz

Fromage blanc nature BIO



& confiture

VENDREDI

6/6/25

Salade iceberg

Vinaigrette

Brandade de poisson



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

LUNDI

9/6/25

Lundi de Pentecôte

MARDI

10/6/25

Filet de lieu
sauce paprika



(carottes, oignons, paprika, herbes
aromatiques, bouillon de légumes)

Ratatouille

Riz

Saint Paulin

Pomme BIO



MERCREDI

11/6/25

Melon BIO



Emincé de dinde
sauce aigre douce

(ananas, tomates, vinaigre,
oignons, poivre, bouillon)

Bleu Blanc Cœur



Coquillettes BIO



Fromage blanc nature BIO + miel



Végétarien

JEUDI

12/6/25

Pizza au fromage



Haricots verts

Carré de l'Est

Pêche BIO



Repas froid

VENDREDI

13/6/25

**Salade fromagère (salade iceberg et
dés d'emmental)**

Vinaigrette au persil

Rôti de bœuf froid
Race à viande



& ketchup

Salade piémontaise

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

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

16/6/25

Bouché de poulet saveur barbecue

Viande Française, Issu fermier



Pommes noisettes

Pointe de Brie BIO



Nectarine

MARDI

17/6/25

Tomates et vinaigrette à l'échalote

Couscous végétarien
(pois-chiches, légumes couscous)



Semoule BIO



Yaourt nature BIO + sucre



MERCREDI

18/6/25

Rôti de dinde sauce aux olives

(olives, tomates, oignons, carottes,
poivre, ail, thym, bouillon)



Issu de label rouge



Brocolis

Torti

Edam

Pêche BIO



JEUDI

19/6/25

Chili con carne

(bœuf, haricots rouges, poivrons,
oignons, tomates, épices, ail,
poivre)

Riz BIO



Yaourt BIO vanille



Pastèque

VENDREDI

20/6/25

Dos de colin meunière



Pommes de terre

Epinards

Tartare nature

Melon BIO



LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Volaille 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

23/6/25

Salade coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)

Croque fromage végétarien



Patate douce BIO aux épices colombo



Petit suisse aromatisé BIO



MARDI

24/6/25

Haché de veau sauce tomate
(tomates, carottes, oignons, ail, herbes aromatiques, épices, bouillon)

Blé

Camembert

Abricot BIO



MERCREDI

25/6/25

Melon BIO



Filet de colin sauce ciboulette
(ciboulette, crème, bouillon)



Ratatouille

Riz

Dessert lacté chocolat

JEUDI

26/6/25

Rôti de bœuf froid
Race à viande



& ketchup

Purée de pommes de terre

Mimolette

Nectarine BIO



VENDREDI

27/6/25

Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)

Vinaigrette au basilic

Chipolata (porc)

R: Mergez (volaille)

Coquillettes

Moelleux aux 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

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



Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Repas froid

LUNDI

30/6/25

Blanc de poulet tranché

Taboulé
(semoule, tomates, concombres,
citron)

Gouda

Abricot

Végétarien

MARDI

1/7/25

Carottes râpées vinaigrette

Tortelloni BIO provençale
sauce crème d'épinards



*

Fromage blanc nature BIO



et confiture

MERCREDI

2/7/25

Tomate farcie

Riz BIO



Coulommiers

Pêche

Repas froid

JEUDI

3/7/25

Pastèque BIO



Œuf dur

Salade piémontaise

Crème dessert caramel

VENDREDI

4/7/25

Bouché de poulet saveur barbecue

Issu Fermier, Viande Française



Pommes noisettes

& ketchup



Petit moulé ail & fines herbes



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

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.