



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Montrouge / Élémentaire

### Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
5/5/25	6/5/25	7/5/25	8/5/25	9/5/25
<b>Filet de colin</b> sauce crème 	<b>Tomates BIO</b> 	<b>Salade fromagère</b> (salade iceberg et dés d'emmental)		<b>Bouché de poulet saveur barbecue</b>
(crème, poivre, ail, bouillon de légumes)	<b>Vinaigrette à la ciboulette</b>	<b>Salade des Alpilles</b> (salade iceberg, bûche mi-chèvre et croûtons)		<b>Issu Fermier, Viande Française</b>
<b>Pommes de terre</b>	<b>Carottes râpées BIO vinaigrette</b> 	<b>Vinaigrette au persil</b>		
<b>Épinards</b>	<b>Palet pois blé sauce milanaise</b> (tomate, orange, citron, origan, poivre, bouillon de légumes)	<b>Rôti de bœuf froid Race à viande</b> 		<b>Haricots verts</b>
<b>Edam</b>	 <b>Macaronis BIO</b> 	<b>&amp; ketchup</b>	<b>Victoire 1945</b>	<b>Tartare nature</b>
<b>Pomme BIO</b> 	<b>Crème dessert caramel (30%)</b>	<b>Frites</b>		<b>Muffin vanille aux pépites de chocolat</b>
<b>Orange BIO</b> 	<b>Crème dessert vanille (70%)</b>	<b>Banane</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



### 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**

**Petit moulé nature**

**Purée pomme/abricot BIO**

**Purée de pomme 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**

**Tomme noire**

**Orange BIO**

**Pomme BIO**

### MERCREDI

14/5/25

**Concombres BIO bulgares**



**Rôti de dinde au jus**



**Issu de label rouge**



**& mayonnaise**

**Carottes**

**Bulgour**

**Dessert lacté vanille nappé  
caramel**

**Dessert lacté chocolat**

### JEUDI

15/5/25

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

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

**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 (30%)**

**Carré de l'Est (70%)**

**Banane**

**Ananas**

### 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

### Repas CROSS Repas froid

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

<b>LUNDI</b> 26/5/25	<i>Végétarien</i> <b>MARDI</b> 27/5/25	<b>MERCREDI</b> 28/5/25	<b>JEUDI</b> 29/5/25	<b> VENDREDI</b> 30/5/25
<p><b>Carottes râpées BIO vinaigrette</b></p> <p><b>Tomates BIO</b> </p> <p><b>Vinaigrette à l'huile de colza</b></p> <p><b>Cuisse de poulet au jus</b></p> <p><b>Bleu Blanc Cœur</b></p>   <p><b>Pommes de terre persillées</b></p> <p><b>Liégeois vanille</b></p> <p><b>Liégeois chocolat</b></p>	<p><b>Lasagnes ricotta, chèvre, épinards</b></p> <p>*</p> <p></p> <p><b>Carré de l'Est</b></p> <p><b>Camembert</b></p> <p><b>Pomme BIO</b> </p> <p><b>Orange BIO</b> </p>	<p><b>Radis émincés vinaigrette</b></p> <p><b>Concombres</b></p> <p><b>Vinaigrette à la menthe</b></p> <p><b>Emincé de boeuf sauce marengo</b></p> <p><i>(oignons, carottes, tomates, champignons, thym, poivre, persil, bouillon de légumes, tomates)</i></p> <p><b>Viande Française</b> </p> <p><b>Riz</b></p> <p><b>Yaourt aromatisé BIO</b> </p> <p><b>Petit suisse aromatisé BIO</b> </p>	<p><b>Ascension</b></p>	<p><b>Ascension</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	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
2/6/25	3/6/25	4/6/25	5/6/25	6/6/25
<b>Lasagnes bolognaise</b>	<b>Tomates</b>	<b>Boulettes d'agneau sauce orientale</b> (oignons, olives, citron, mélanges d'épices marcaines, ail, curcuma, crème, bouillon)	<b>Carottes râpées</b>	<b>Salade iceberg</b>
	<b>Vinaigrette au persil</b>		<b>Vinaigrette au citron</b>	<b>Vinaigrette</b>
	<b>Sauté de bœuf BIO sauce basquaise</b> (tomates, légumes du soleil, ail, thym, poivre, persil, oignons)	<b>Semoule BIO</b>	<b>Concombres bulgares</b>	
	<b>Trio carottes, navets, pommes de terre</b>	<b>Tomme noire</b>	<b>Omelette BIO</b>	<b>Brandade de poisson</b>
<b>Petit moulé nature</b>		<b>Mimolette</b>	<b>Epinards béchamel</b>	
<b>Petit moulé ail &amp; fines herbes</b>		<b>Banane</b>	<b>Riz</b>	
<b>Purée de pomme BIO</b>	<b>Crème dessert vanille</b>		<b>Fromage blanc nature BIO + confiture</b>	<b>Yaourt aromatisé BIO</b>
	<b>Crème dessert chocolat</b>		<b>Yaourt nature BIO + confiture</b>	

### LEGENDE

- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Porc Français
- Pêche responsable
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée
- 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 / Élémentaire



### 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**

**Emmental**

**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**

**Camembert**

**Pêche BIO**



**Ananas**

### Repas froid

### VENDREDI

13/6/25

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

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

**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 / Elémentaire



Végétarien

**LUNDI**

16/6/25

**Bouché de poulet saveur barbecue**

**Viande Française, Issu fermier**



Pommes noisettes

Pointe de Brie BIO

Coulommiers BIO

Nectarine



**MARDI**

17/6/25

**Tomates et vinaigrette à l'échalote**

**Radis émincés vinaigrette**

Couscous végétarien

(pois-chiches, légumes couscous)



Semoule BIO



Yaourt nature BIO + sucre

Fromage blanc 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

Petit moulé ail & fines herbes

Melon 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

Végétarien

**LUNDI**

23/6/25

Salade coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)

Tomates et vinaigrette au persil

Croque fromage végétarien



Patate douce BIO aux épices colombo



Petit suisse aromatisé BIO



Yaourt aromatisé BIO

**MARDI**

24/6/25

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

Blé

Camembert

Carré de l'Est

Abricot BIO

Pêches BIO



**MERCREDI**

25/6/25

Melon BIO



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



Ratatouille

Riz

Dessert lacté chocolat  
Dessert lacté vanille nappé caramel

**JEUDI**

26/6/25

Rôti de bœuf froid Race à viande



& ketchup

Purée de pommes de terre

Mimolette

Tomme noire

Nectarine BIO



**VENDREDI**

27/6/25

Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)

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

Vinaigrette au basilic

Chipolata (porc)

R: Merguez (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 / Élémentaire



## VENDREDI

4/7/25

**Bouché de poulet saveur barbecue**  
**Issu Fermier, Viande Française**  
  
**Pommes noisettes**  
**& ketchup**  
**Petit moulé ail & fines herbes**  
**Mister Freeze**

## Repas froid JEUDI

3/7/25

**Pastèque BIO**  
  
**Œuf dur**  
**Salade piémontaise**  
**Crème dessert caramel**

## MERCREDI

2/7/25

**Tomate farcie**  
**Riz BIO**  
  
**Coulommiers**  
**Pêche**

## Végétarien

## MARDI

1/7/25

**Carottes râpées vinaigrette**  
**Tortelloni BIO provençale**  
**sauce crème d'épinards**  
  
  
\*  
**Fromage blanc nature BIO**  
  
**et confiture**

## Repas froid

## LUNDI

30/6/25

**Blanc de poulet tranché**  
**Taboulé**  
**(semoule, tomates, concombres,**  
**citron)**  
**Gouda**  
**Abricot**



## 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.