



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge



LUNDI

7/7/25

Rôti de dinde



Issu de label rouge



sauce marengo

(ail, tomates, herbes de provences)

Courgettes BIO à la provençale



Pommes de terre

Chanteneige

Abricot BIO



MARDI

8/7/25

Carottes râpées BIO



vinaigrette au citron

**Ailerons et manchons de poulet
saveur barbecue**

Issu fermier



Torti

& ketchup

Liégeois vanille

MERCREDI

9/7/25

Lentilles à l'indienne

(lentilles blondes, carottes,
oignons, lait de coco, bouillon,
ail, cannelle, cumin, curcuma)



Riz

Edam

Purée pomme/banane BIO



Repas froid

JEUDI

10/7/25

Pastèque BIO



Rôti de bœuf froid

Race à viande



& mayonnaise

Salade de pâtes estivale

(coquillettes, tomates, carottes,
ciboulette)

Petit suisse aromatisé BIO



VENDREDI

11/7/25

Dos de colin meunière



(poisson citronné et passé dans la
farine)

Haricots verts

Blé

Carré de l'Est

Nectarine 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

LUNDI

14/7/25

Fête nationale

MARDI

15/7/25

 **Sauté de poulet BIO** 
sauce curry
(curry, ail, crème, persil, oignons, bouillon de légumes, poivre)

Carottes BIO à l'ail 

Riz

Coulommiers

Pomme BIO 

MERCREDI

16/7/25

Thon mayonnaise

Sauté de bœuf 
Viande Française

sauce provençale
(tomates, poivrons, carottes, oignons, poivre, herbes de Provence, ail, bouillon de légumes)

Coquillettes

Yaourt nature BIO + sucre 

Végétarien

JEUDI

17/7/25

Melon BIO 

Omelette BIO  

Pommes de terre BIO

Ratatouille BIO 

Dessert lacté vanille nappé caramel

VENDREDI

18/7/25

Salade iceberg & féta
et vinaigrette au basilic à part

Cuisse de poulet 
Viande Française
sauce moutarde
(crème, bouillon de légumes, moutarde, oignons)

Blé BIO 

Moelleux au citron 

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	 Indication Géographique 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

LUNDI

21/7/25

Sauté de bœuf
Race à viande



sauce orientale

(oignons, oilives, citron, mélange
d'épices marocaines, ail,
curcuma, crème, bouillon de
légumes)

Haricots beurre

Boulgour

Camembert

Nectarine BIO



MARDI

22/7/25

Tomates BIO



et vinaigrette au persil à part

Filet de colin sauce citron



Pommes de terre persillés

Petit suisse aromatisé BIO



Végétarien

MERCREDI

23/7/25

Chili végétarien

(haricots rouges, maïs, tomates,
épices)



Riz BIO



Saint Paulin

Mister Freeze

JEUDI

24/7/25

Pastèque BIO



Escalope de dinde
Issu de label rouge



sauce crème

(crème, poivre, ail, bouillon de
légumes)

Petits pois aux oignons

Blé

Crème dessert caramel

VENDREDI

25/7/25

Steak haché BIO



Viande Française

sauce provençale

(tomates, poivrons, carottes,
oignons, herbes de Provence, ail,
bouillon de légumes)

Penne BIO



Pont l'Evêque AOP



Abricot 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



Repas froid

Végétarien

LUNDI

28/7/25

Carottes râpées vinaigrette

Cuisse de poulet

Viande Française



sauce milanaise

(tomates, orange, citron, origan, poivre, bouillon de légumes)

Pommes de terre

Brocolis

Yaourt nature BIO



& miel

MARDI

29/7/25

Œuf dur

Salade piémontaise
(pommes de terre, tomates, cornichons, mayonnaise)

Pointe de Brie

Pêche

MERCREDI

30/7/25

Melon



Steak haché BIO



sauce aux oignons

(oignons, bouillon de légumes,

herbes de Provence, poivre)

Semoule BIO



Liégeois vanille

JEUDI

31/7/25

Filet de cabillaud



sauce cubaine

(poivre, ail, bouillon, épices, oignons, poivrons, tomates)

Torti BIO



Tomme noire

Abricot BIO



VENDREDI

1/8/25

Salade fromagère
(salade iceberg et dés d'emmental)

et vinaigrette au basilic à part



Boulettes Mac & cheese
(boulettes pané, coquillettes et fromage)

Printanière de légumes
(pommes de terre, petits pois, haricots verts, carottes, oignons)

Gâteau 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



Indication géographique 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

Végétarien

VENDREDI

8/8/25

Nuggets de blé

Brisures de choux-fleurs BIO
béchamel

Boulgour

Carré de l'Est

Pastèque

JEUDI

7/8/25

Concombres BIO
et vinaigrette à l'échalote à part

Omelette BIO

Haricots verts à l'ail

Riz

Petit suisse aromatisé BIO

MERCREDI

6/8/25

Boulettes de bœuf BIO
sauce basilic
(crème, basilic, bouillon de légumes)

Pennes BIO

Emmental

Prunes

MARDI

5/8/25

Sauté de dinde
Issu de label rouge
sauce moutarde
(crème, bouillon de légumes,
moutarde, oignons)

Carottes BIO à la ciboulette

Pommes de terre

Petit Louis

Mister Freeze

LUNDI

4/8/25

Merguez de volaille

Frites
& ketchup

Edam

Pêche 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



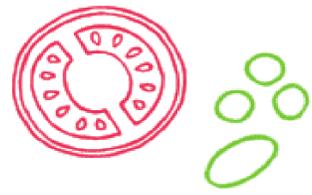
Appellation d'Origine Contrôlée



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

Végétarien

Repas froid

LUNDI

11/8/25

Tomates BIO



et vinaigrette au basilic à part

Escalope de poulet



Issu de label rouge



sauce barbecue

(tomates, ail, oignon, épivces, herbes de Provence, bouillon)

Courgettes au persil

Pommes de terre

Yaourt nature BIO



& confiture

MARDI

12/8/25



Pané végétal tomate

(protéines de blé)

& mayonnaise

Macaronis BIO



Carottes

Mimolette

Abricot BIO



MERCREDI

13/8/25

Salade des Alpilles

(salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûton)

et vinaigrette au persil à part

Rôti de bœuf froid

Race à viande



& moutarde

Salade de pâtes estivale

(coquillettes, tomates, carottes, ciboulette)

Gâteau type quatre quarts



JEUDI

14/8/25

Carottes râpées BIO



et vinaigrette au citron à part

Filet de colin

sauce curry

(curry, ail, crème, coco, persil, oignons, bouillon)

Blé aux petits légumes BIO



Crème dessert vanille

VENDREDI

15/8/25

ASSOMPTION

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



Végétarien

LUNDI

18/8/25

haricots blancs, carottes, poivrons,
tomates, ail



Pommes de terre BIO



Gouda

Mister Freeze

MARDI

19/8/25



Rôti de dinde



Issu de label rouge

sauce aux olives

(olives, tomates, carottes, oignons,
bouillon)

Semoule

Camembert

Prune BIO



MERCREDI

20/8/25

Tomates BIO



et vinaigrette à l'échalote à part



Sauté de bœuf BIO



sauce moutarde

(crème, bouillon de légumes,
moutarde, oignons)

Petits pois à l'ail

Riz

Petit suisse aromatisé BIO



JEUDI

21/8/25

Concombres BIO



et sauce bulgare à part



Escalope de poulet



Issu de label rouge

au jus aux herbes

Brocolis BIO béchamel



Torti

Liégeois chocolat

VENDREDI

22/8/25

Filet de lieu



sauce citron

(citron, crème, bouillon)

Boulgour BIO



Tartare

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



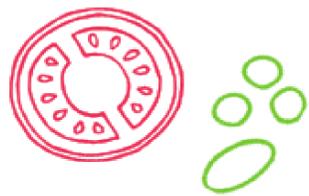
Appellation d'Origine Contrôlée



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



LUNDI

25/8/25

Bolognaise de bœuf BIO



Coquillettes BIO



& fromage râpé

Yaourt aromatisé BIO



Abricot

MARDI

26/8/25

Filet de colin



sauce aux 4 épices

(crème, oignons, bouillon, 4 épices, persil)

Riz BIO



Tomme noire

Prune BIO



Repas froid

MERCREDI

27/8/25

Pastèque BIO



Rôti de dinde froide

Issu de label rouge



Salade de pâtes estivale

(coquillettes, tomates, carottes, ciboulette)

Crème dessert vanille

Végétarien

JEUDI

28/8/25



Emincé végétal

(protéines de pois et de blé)

sauce curry

(curry, ail, crème, coco, persil, oignons, bouillon)

Blé

Fromage blanc nature BIO + sucre



Nectarine BIO



VENDREDI

29/8/25

Salade fromagère

(salade iceberg et dés d'emmental)

et vinaigrette à l'échalote à part



Cuisse de poulet



Issu de label rouge, IGP



sauce provençale

(tomates, poivrons, carottes, oignons, herbes de Provence, ail, bouillon de légumes)

Haricots beurre au persil

Gâteau 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



Indication Géographique 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.