



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge Élémentaire



LUNDI

1/9/25

Jus d'orange

Melon BIO



Lasagnes bolognaise
(bœuf)

*

Liégeois vanille

Liégeois chocolat

MARDI

2/9/25

Manchons de poulet saveur
barbecue

Issu fermier



Viande Française

Pommes noisettes

& mayonnaise

Camembert

Carré de l'Est

Prune BIO



MERCREDI

3/9/25



Sauté de bœuf BIO



sauce marenco

(oignons, carottes, tomates,
champignons, thym, persil,
bouillon de légumes)

Brunoise de légumes

(carottes, céleris, poireaux,
oignons)

Coquillettes

Edam

Raisin

Végétarien

JEUDI

4/9/25

Concombres

et vinaigrette à la ciboulette à part

Omelette BIO



Purée de carottes

(pommes de terre & carottes)

Petit suisse aromatisé BIO



VENDREDI

5/9/25

Filet de cabillaud



sauce safranée

(oignons, curuma, bouillon de
légumes)

Riz

Ratatouille

Le Carré Président

Vache Picon

Pastèque 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

Menu grève

Végétarien

LUNDI

8/9/25

**Tomates
et vinaigrette au basilic à part**

Salade coleslaw



Boulettes de soja

**sauce orientale
(oignons, olives, citron, mélange
d'épices, ail, curcuma, crème,
bouillon de légumes)**

Semoule BIO



Yaourt nature BIO



& confiture

MARDI

9/9/25

Emincé de bœuf



Viande Française

**sauce barbecue
(oignons, tomates, sauce
barbecue, bouillon, ail, herbes de
provence)**

Pommes de terre

Mimolette

Tomme noire

Raisin

MERCREDI

10/9/25

Ravioli

(bœuf)

Vache Picon

Compote

Biscuit

JEUDI

11/9/25

Filet de lieu



sauce ciboulette

**(ciboulette, crème, poivre, bouillon
de légumes)**

Torti BIO



Coulommiers

Pointe de Brie

Prune

VENDREDI

12/9/25

Salade et fêta

et vinaigrette à l'échalote à part

Paupiette de veau

**sauce forestière
(champignons, carottes, oignons,
échalotes, persil, poivre, bouillon)**

Haricots plats

Gâteau au miel

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

Menu grève

Végétarien VENDREDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
15/9/25	16/9/25	17/9/25	18/9/25	19/9/25
Filet de colin  sauce citron (citron, crème, bouillon, poivre) Pommes de terre Petit moulé ail & fines herbes Petit moulé nature Pomme BIO  Raisin BIO 	Carottes râpées BIO vinaigrette   Sauté de poulet  Bleu Blanc Cœur sauce tomate (tomates, carottes, oignons, ail, herbes aromatiques, épices, bouillon) Riz Ratatouille Dessert lacté vanille nappé caramel	Merguez (volaille) Lentilles Emmental Saint Paulin Banane BIO 	Ravioli (bœuf) Edam Compote Biscuit	Œuf dur mayonnaise Pizza soleillade (tapenade)  Salade et vinaigrette à l'huile de colza à part Petit suisse 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 Élémentaire



Végétarien

LUNDI

22/9/25

Carottes râpées vinaigrette

**Tomates
et vinaigrette à la ciboulette à part**



Rôti de dinde



Issu de label rouge

sauce moutarde

**(crème, moutarde, oignons,
bouillon)**

Pommes de terre

Fromage blanc nature BIO + sucre



Yaourt nature BIO + sucre

MARDI

23/9/25

Sauté de bœuf



Race à viande

sauce paprika

**(carottes, oignons, paprika, herbes
aromatiques, épices, bouillon)**

Semoule BIO



Pointe de Brie

Coulommiers

Prune BIO



MERCREDI

24/9/25

Concombres BIO



et vinaigrette au persil à part

Haché de veau

**sauce aux oignons
(oignons, ail, herbes aromatiques,
bouillon)**

Riz BIO



Liégeois chocolat

Liégeois vanille

JEUDI

25/9/25

Emincé végétal



(protéines de pois et de blé)

sauce curry

(curry, crème, ail, oignon, bouillon)

Carottes

Haricots blancs

Edam

Raisin BIO



VENDREDI

26/9/25

Salade fromagère

(salade et dés d'emmental)

et vinaigrette au basilic à part

Beaufilet de colin poêlé



Epinards béchamel

Coquillettes



**Moelleux au
fromage blanc**



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

29/9/25

Manchons et ailerons de poulet
sauveur barbecue

Issu fermier

Viande Française



Petits pois - carottes

Tomme noire

Mimolette

Poire BIO



MARDI

30/9/25

Tomates

vinaigrette à part

Filet de colin



sauce ciboulette

(ciboulette, crème, poivre, bouillon)

Pommes de terre

Dessert lacté vanille nappé caramel

Dessert lacté chocolat

MERCREDI

1/10/25

Sauté de dinde

Issu de label rouge

sauce aux petits légumes
(tomates, petits légumes, oignons,
herbes aromatiques, épices,
bouillon)

Courgettes

Semoule

Vache Picon

Le Carré Président

Raisin BIO



JEUDI

2/10/25

Raviolis farcis BIO aux épinards
sauce tomate

*



Yaourt aromatisé BIO



Banane Bio



VENDREDI

3/10/25

Hachis parmentier

(bœuf)

Viande Française



Salade

et vinaigrette à la ciboulette à part



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 Élémentaire

Végétarien

LUNDI

6/10/25

Paupiette de veau
sauce normande
(crème, champignons, carottes, persil, bouillon)
Haricots verts
Blé
Edam
Orange BIO
Pomme BIO

MARDI

7/10/25

Sardines à l'huile
& beurre BIO
Sauté de bœuf BIO
sauce aux oignons
(oignons, ail, herbes aromatisées, bouillon)
Pâtes: Coquillettes BIO
Petit suisse aromatisé BIO

MERCREDI

8/10/25

Rôti de dinde
Issu de label rouge
sauce aigre douce
(gingembre, tomates, oignons, ananas, bouillon)
Purée de courgettes
(pommes de terre & courgettes)
Pointe de Brie
Coulommiers
Banane BIO

JEUDI

9/10/25

Tarte au fromage
Salade
et vinaigrette à l'échalote à part
Yaourt nature BIO + sucre
Fromage blanc nature BIO + sucre
Raisin BIO

VENDREDI

10/10/25

Concombres BIO & fêta
et vinaigrette à la menthe à part
Filet de lieu
sauce tomate
(tomates, carottes, oignons, ail, herbes aromatiques, épices, bouillon)
Riz BIO
Epinards BIO
Beignet au chocolat-noisette

LEGENDE



* 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

Scolarest

GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Semaine des saveurs



Végétarien

LUNDI

13/10/25

Sauté de poulet sauce macouba *
(poulet LR, tomates, bouillon de légumes, crème, ananas, curry)

Poêlée de légumes et banane plantain

(haricots plats, petits pois, carottes, banane plantain)

Yaourt nature BIO + sucre



Tarte noix de coco

MARDI

14/10/25

Cabillaud sauce martiniquaise
(tomates, oignons, bouillon de légumes, romarin, citron)

Lentilles à la créole
(curry, poivre)

Fromage blanc nature BIO + sucre



Ananas au sirop

MERCREDI

15/10/25

Salade verte



Samoussa aux légumes

Duo carottes, pommes de terres aux épices douces

(curry, gingembre)

Crème dessert chocolat

JEUDI

16/10/25

Salade des îles
(avocats, concombres)

Saucisse façon rougail (porc)
(porc UE, sauce tomate, oignons, bouillon de légumes, saucisse fumée tranchée, crème, curry, citronnelle, coco)
R: Saucisse végétarienne sauce rougail

Riz BIO



Yaourt BIO vanille



VENDREDI

17/10/25

Accras de poisson

Purée de patate douce

(patate douce et pommes de terre)

Petit moulé nature

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

* **Macouba**: commune française située dans le département de la Martinique

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



VACANCES

LUNDI

20/10/25

Haché de veau
sauce crème
(crème, poivre, ail, bouillon)

Haricots verts

Semoule

Coulommiers

Purée pomme/fraise BIO



Végétarien

MARDI

21/10/25

Palet pois blé
sauce chasseur
(champignons, oignons, carottes, persil, bouillon)



Brisures de chou-fleur

Boulgour

Yaourt nature BIO



& miel

Raisin

MERCREDI

22/10/25

Carottes râpées BIO
et vinaigrette au citron à part



Filet de colin



sauce ciboulette

(ciboulette, crème, poivre, bouillon)

Coquillettes BIO



Liégeois chocolat

JEUDI

23/10/25

Emincé de bœuf



Viande Française

sauce goulash

(paprika, tomate, oignons, herbes de Provence, carottes, bouillon)

Pommes noisettes

Saint Paulin

Pomme BIO



VENDREDI

24/10/25

Salade fromagère
(salade et dés d'emmental)
et vinaigrette au persil à part

Cuisse de poulet au jus

Bleu Blanc Cœur



Riz

Ratatouille

Moelleux au 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

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

VACANCES



LUNDI

27/10/25

Chaudron de la sorcière
(Tomate farcie)



Riz BIO



Camembert

Mousse au chocolat au lait

MARDI

28/10/25

Sauté de bœuf BIO



sauce potiron



(crème, potiron, ail, bouillon)

Printanière de légumes

(petits pois, pommes de terre,
haricot vert, carotte, oignon)

Mimolette

Orange BIO



MERCREDI

29/10/25

Dos de colin meunière



Frites

& mayonnaise

Tomme noire



Raisin

Végétarien
JEUDI

30/10/25

Salade & croûtons
et vinaigrette au persil à part



Croque végétal

Purée de citrouille

(pommes de terre et potiron)

Petit suisse aromatisé BIO



VENDREDI

31/10/25

Emincé de poulet



sauce provençale



Issu de Label Rouge
(tomates, poivrons, carottes,
oignons, ail, bouillon)

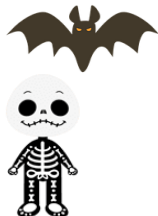
Carottes

Blé



Fromage blanc nature BIO + sucre

Pêches au sirop



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.