



# 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

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

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



### 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**

### Végétarien

### 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



### Menu grève

#### LUNDI

29/9/25

**Manchons et ailerons de poulet  
saveur 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

**Betteraves**

**Ravioli (bœuf)**

**Edam 30g**

**Compote**

#### 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

**Maquereaux à la tomate**



**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 & féta**



**et vinaigrette à la menthe à part**

**Filet de lieu**



**sauce tomate**

(tomates, carottes, oignons, ail, herbes aromatisées, épices, bouillon)

**Riz BIO**

**Epinards BIO**



**Beignet au chocolat-noisette**

### 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



*Semaine des saveurs*



**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**

**Végétarien**

**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

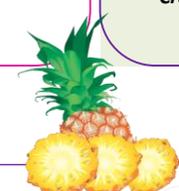
**Accras de poisson**

**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

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

& mayonaisse

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

Jus d'orange



## 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.