







#### LUNDI

3/11/25









(gingembre, tomates, oignons, ananas, bouillon de légumes)

Haricots verts

Boulgour

Edam

Pomme BIO



### MARDI

4/11/25

Carottes râpées BIO vinaigrette



Cubes de colin



sauce aux oignons

(oignons, ail, herbes aromatiques, bouillon)

Pommes de terre

Brisures de choux-fleurs persillés

Liégeois chocolat

### -MERCREDI-

5/11/25

Manchons & ailerons de poulet

saveur barbecue

Issu Fermier

Viande Française





(carottes, courgettes, pois chiches, navets, poivrons, céleri)

Petit moulé nature

Poire BIO



#### 0.20

6/11/25

Végétarien

Concombres

& sauce bulgare à part



Lentilles à la sauce tomate

(oignons, tomates, carottes)

Penne rigate BIO



& fromage râpé

Petit suisse aromatisé BIO



### VENDREDI

7/11/25

Potage courgettes, vache qui rit

(courgettes, pommes de terre, bouillon, fromage fondu)



Lasagnes bolognaise

(bœuf)

Banane BIO





Produit local

Volaille Française

**LEGENDE** 



Plat végétarien



Agriculture biologique



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable

Potage du chef

Issu de label rouge



Appellation d'Origine Contrôlée

Recette du chef

Viande bovine Française



Appellation d'Origine Protégée

\* Fruits selon approvisionnement

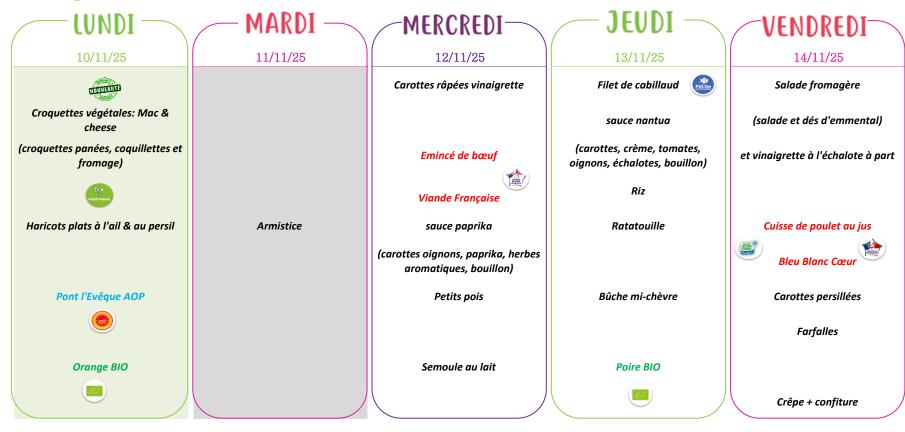
La composition des sauces est à titre indicatif. Elle présente les principaux composants et ne peut en aucun cas être utilisée comme liste pour gérer les allergènes (INCO). Afin d'adapter la texture d'autres ingrédients peuvent être ajoutés.







Végétarien











#### Végétarien

#### VENDREDI: LUNDI MERCREDI JEUDI MARDI 18/11/25 19/11/25 17/11/25 20/11/25 21/11/25 Rôti de porc Filet de colin Concombres BIO Paupiette de veau Issu de label rouge R: Rôti de dinde Manchons & ailerons de poulet sauce crème et vinaigrette à la menthe à part sauce champignons Issu de label rouge saveur barbecue (champignons, oignons, carottes, sauce diable (crème, bouillon) crème, bouillon) Issu Fermier (moutarde, crème, herbes Boulgour BIO aux petits légumes Purée de potiron **Omelette BIO** Carottes persillées aromatiques, bouillon) (boulgour, carottes, navets, petits Lentilles (potiron & pommes de terre) Blé BIO pois, haricots verts, flageolets) (carottes, lentilles, bouillon) Macaroni Fromage blanc nature BIO + Pointe de Brie Saint Paulin Brocolis béchamel Petit Louis confiture



Potage du chef

Pomme BIO



Recette du chef

Purée pomme/pêche BIO



LEGENDE **Produit local** 

Banane BIO



Plat végétarien

Porc Français

Crème dessert vanille



Agriculture biologique

Bleu Blanc Cœur

Ananas



Origine de la viande bovine : France

Issu de label rouge

Pêche responsable



Viande bovine Française Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

Volaille Française



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.

Scolarest vous souhaite un bon appétit!







#### Végétarien

24/11/25



Sauté de poulet



Bleu Blanc Cœur

sauce miel & abricot

(crème, bouillon, marinade miel & abricot)

Petits pois aux oignons grelots

Yaourt nature BIO + sucre



Moelleux à la fleur d'oranger



### MARDI

25/11/25



sauce provençale

(tomates, poivrons, carottes, oignons, harbes aromatiques, ail, bouillon)

Pommes de terre

Ratatouille

Carré de l'Est

Clémentine BIO ou équivalent



### -MERCREDI-

26/11/25

**Betteraves** 

et vinaigrette à la ciboulette à part

Haché de veau

sauce moutarde

(crème, moutarde, oignons, bouillon)

Semoule BIO

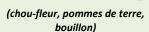


Yaourt aromatisé BIO



27/11/25

Potage dubarry



Pizza cheddar, emmental



Salade batavia

et vinaigrette au persil à part

Dessert lacté chocolat

Plat végétarien

Porc Français

#### VENDREDI:

28/11/25

Emincé de bœuf



Viande Française

sauce chasseur

(champignons, oignons, carottes, persil, bouillon)

Pommes noisettes

Gouda

Poire BIO



Agriculture biologique

Bleu Blanc Cœur



Potage du chef



Issu de label rouge



Pêche responsable



Viande bovine Française

Recette du chef



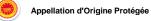
Appellation d'Origine Contrôlée



Volaille Française

LEGENDE

**Produit local** 



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). \* Fruits selon approvisionnement Afin d'adapter la texture d'autres ingrédients peuvent être ajoutés.



## 7

## LE MENU DE LA SEMAINE Montrouge / Maternelle





Végétarien

JEUDI -MERCREDI VENDREDI 1/12/25 2/12/25 3/12/25 4/12/25 5/12/25 Rôti de porc Tortelloni BIO provençale Salade coleslaw Concombres Issu de label rouge (pâtes farcies, fromage frais, R: Rôti de dinde (chou-blanc, carottes, mayonnaise) Tomate farcie sauce tomate & sauce bulgare à part épinards) Issu de label rouge sauce aux pommes Filet de colin sauce crème (crème, pommes, oignons, bouillon) (crème, ail, bouillon) sauce citron Riz BIO Steak haché BIO (citron, crème, bouillon de **Coquillettes BIO** & fromage râpé sauce 4 épices légumes) aux petits légumes (coquillettes, carottes, petits pois, (crème, oignons, bouillon, 4 épices: Vache Picon cannelle, girofle, muscade, poivre) haricots verts, navets) Yaourt aromatisé Pommes de terre Le Carré Président Epinards béchamel Blé Haricots verts Tomme noire



Potage du chef

Clémentine BIO ou équivalent

927



Recette du chef

Crème dessert vanille



Produit local

LEGENDE

Banane



Plat végétarien

**Ananas** 



Agriculture biologique

Yaourt nature BIO + sucre



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.









Végétarien

### LUNDI

MARDI

-MERCREDI

JEUDI

-VENDREDI-

8/12/25

Carottes râpées BIO vinaigrette



Emincé de bœuf



Viande Française

sauce goulash

(paprika, tomates, oignons, ail carottes, bouillon)

Pommes de terre persillées

Petit suisse aromatisé BIO



9/12/25



Cordon végétal tomate

Patate douce aux épices colombo

**Emmental** 

Clémentine BIO ou équivalent



10/12/25

**Concombres BIO** 



et vinaigrette à la menthe à part

Beaufilet de colin poêlé



Haricots beurre

Riz

Dessert lacté vanille nappé caramel

LEGENDE

Volaille Française

Appellation d'Origine Protégée

11/12/25

Salade des Alpilles

(salade, bûche mi-chèvre, croûtons)

et vinaigrette au persil à part

Cuisse de poulet au jus

Bleu Blanc Cœur





Courgettes persillées

Muffin vanille aux pépites de chocolat 12/12/25

Potage dubarry, vache qui rit

(chou-fleur, pommes de terre, fromage fondu)



Lasagnes bolognaise

(bœuf)

\*

Yaourt nature BIO + sucre





Potage du chef



Issu de label rouge



Pêche responsable



Viande bovine Française

Recette du chef





Plat végétarien



Porc Français



Agriculture biologique



Bleu Blanc Cœur



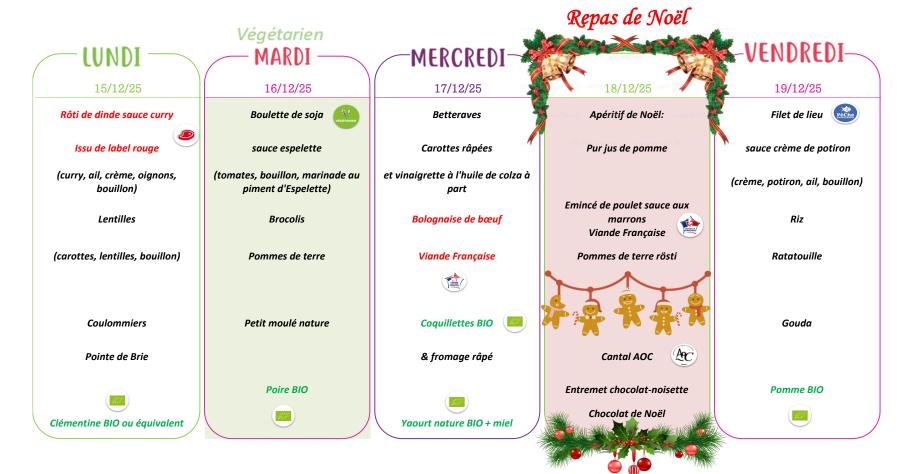
La composition des sauces est à titre indicatif. Elle présente les principaux composants et ne peut en aucun cas être utilisée comme liste pour gérer les allergènes (INCO). Afin d'adapter la texture d'autres ingrédients peuvent être ajoutés.













Scolarest vous souhaite un bon appétit !



### $\leq$

## LE MENU DE LA SEMAINE Montrouge / Maternelle





**VACANCES** 

Végétarien

#### LUNDI VENDREDI-MERCREDI-MARDI **JEUDI** 22/12/25 23/12/25 24/12/25 25/12/25 26/12/25 Salade de haricots verts Potage tomate Manchons et ailerons de poulet (tomates, pommes de terre, Dos de colin meunière saveur barbecue bouillon) Issu fermier, Viande Française Haché de veau Tarte au fromage Pommes noisettes sauce normande Purée de pommes de terre (mozzarella, emmental) (crème, champignons, carottes, Salade NOEL & ketchup persil, bouillon) et vinaigrette au basilic à part Vache picon Camembert Semoule BIO Pomme BIO Petit suisse aromatisé BIO Yaourt nature BIO + sucre Mousse au chocolat









#### **VACANCES**

Végétarien LUNDI **JEUDI MERCREDI** VENDREDI MARDI 29/12/25 30/12/25 31/12/25 1/1/26 2/1/26 Carottes râpées vinaigrette Paupiette de veau Potage courgettes, vache qui rit (courgettes, pommes de terre, sauce crème Crêpe aux champignons fromage fondu) Haché végétal (crème, poivre, ail, bouillon) sauce champignons Pommes de terre Brandade crécy (colin, purée de carottes et (crème, champignons, oignons, Ratatouille Croque fromage végétarien **NOUVEL AN** carottes, bouillon) pommes de terre) Torti BIO Edam Petits pois au jus Crème dessert vanille Clémentine BIO ou équivalent Yaourt aromatisé BIO Banane



Scolarest vous souhaite un bon appétit!