



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge / Élémentaire



LUNDI

3/11/25

Rôti de porc
Issu de label rouge



R: Rôti de dinde
Issu de label rouge



sauce aigre douce

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

Haricots verts

Boulgour

Edam

Cantal AOC



Pomme BIO



Orange 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

Liégeois vanille

MERCREDI

5/11/25

Manchons & ailerons de poulet

sauce barbecue

Issu Fermier

Viande Française

Semoule BIO



Légumes du couscous

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

Petit moulé nature

Petit moulé ail & fines herbes

Poire BIO



Végétarien JEUDI

6/11/25

Concombres & sauce bulgare à
part

Salade coleslaw

(carottes et chou blanc râpé,
mayonnaise)

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



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

10/11/25



Croquettes végétales: Mac & cheese

(croquettes panées, coquillettes et fromage)



Haricots plats à l'ail & au persil

Pont l'Evêque AOP



Orange BIO



Pomme BIO

MARDI

11/11/25

Armistice

MERCREDI

12/11/25

Carottes râpées vinaigrette

Emincé de bœuf



Viande Française

sauce paprika

(carottes oignons, paprika, herbes aromatiques, bouillon)

Petits pois

Semoule au lait

JEUDI

13/11/25

Filet de cabillaud



sauce nantua

(carottes, crème, tomates, oignons, échalotes, bouillon)

Riz

Ratatouille

Bûche mi-chèvre

Poire BIO



VENDREDI

14/11/25

Salade fromagère

(salade et dés d'emmental)

Salade & fêta

et vinaigrette à l'échalote à part

Cuisse de poulet au jus



Bleu Blanc Cœur



Carottes persillées

Farfalles

Crêpe + confiture

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

Végétarien				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24/11/25	25/11/25	26/11/25	27/11/25	28/11/25
 Sauté de poulet 	 Filet de colin	Betteraves	 Potage dubarry	 Emincé de bœuf
Bleu Blanc Cœur	sauce provençale (tomates, poivrons, carottes, oignons, herbes aromatiques, ail, bouillon)	Salade et vinaigrette à la ciboulette à part	(chou-fleur, pommes de terre, bouillon)	Viande Française
sauce miel & abricot	Pommes de terre	Haché de veau	Pizza cheddar, emmental	sauce chasseur
(crème, bouillon, marinade miel & abricot)	Ratatouille	sauce moutarde (crème, moutarde, oignons, bouillon)	 	(champignons, oignons, carottes, persil, bouillon)
Petits pois aux oignons grelots	Carré de l'Est	Semoule BIO	Salade batavia	Pommes noisettes
Yaourt nature BIO + sucre	Camembert	Yaourt aromatisé BIO	et vinaigrette au persil à part	Gouda
	Clémentine BIO ou équivalent		Dessert lacté chocolat	Poire BIO
Moelleux à la fleur d'oranger	Orange BIO		Dessert lacté vanille nappé caramel	Pomme 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.



Végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge / Élémentaire



LUNDI

1/12/25

Tortelloni BIO provençale

(pâtes farcies, fromage frais, épinards)

sauce crème

(crème, ail, bouillon)

& fromage râpé



Yaourt aromatisé

Clémentine BIO ou équivalent



MARDI

2/12/25

Salade coleslaw

(chou-blanc, carottes, mayonnaise)

Filet de colin

sauce citron
(citron, crème, bouillon de légumes)

Pommes de terre

Haricots verts

Crème dessert vanille

Crème dessert chocolat

MERCREDI

3/12/25

Tomate farcie sauce tomate

Riz BIO

Vache Picon

Le Carré Président

Banane

JEUDI

4/12/25



Rôti de porc
Issu de label rouge



R: Rôti de dinde
Issu de label rouge



sauce aux pommes
(crème, pommes, oignons, bouillon)

Coquillettes BIO
aux petits légumes

(coquillettes, carottes, petits pois, haricots verts, navets)

Tomme noire

Ananas

VENDREDI

5/12/25

Concombres & sauce bulgare à part

Salade batavia

et vinaigrette à l'échalote à part



Steak haché BIO

sauce 4 épices

(crème, oignons, bouillon, 4 épices: cannelle, girofle, muscade, poivre)

Epinards béchamel

Blé

Yaourt nature BIO + sucre

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

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



MARDI

9/12/25

Cordon végétal tomate

Patate douce aux épices colombo

Emmental

Saint Paulin

Clémentine BIO ou équivalent

Poire BIO

MERCREDI

10/12/25

Concombres BIO



et vinaigrette à la menthe à part

Beaufilet de colin poêlé



Haricots beurre

Riz

**Dessert lacté vanille nappé
caramel**

Dessert lacté chocolat

JEUDI

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**

VENDREDI

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



Recette du chef



LEGENDE
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 de Noël

LUNDI 15/12/25	Végétarien MARDI 16/12/25	MERCREDI 17/12/25	18/12/25	VENDREDI 19/12/25
Rôti de dinde sauce curry  Issu de label rouge (curry, ail, crème, oignons, bouillon) Lentilles (carottes, lentilles, bouillon) Coulommiers Pointe de Brie  Clémentine BIO ou équivalent	Boulette de soja  sauce espelette (tomates, bouillon, marinade au piment d'Espelette) Brocolis Pommes de terre Petit moulé nature Petit moulé ail & fines herbes Poire BIO Orange BIO 	Betteraves Carottes râpées et vinaigrette à l'huile de colza à part Bolognaise de bœuf Viande Française  Coquillettes BIO  & fromage râpé  Yaourt nature BIO + miel	Apéritif de Noël: Pur jus de pomme Emincé de poulet sauce aux marrons Viande Française  Pommes de terre röstis  Cantal AOC  Entremet chocolat-noisette Chocolat de Noël	Filet de lieu  sauce crème de potiron (crème, potiron, ail, bouillon) Riz Ratatouille Gouda Pomme 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



VACANCES

LUNDI

22/12/25

**Manchons et ailerons de poulet
saveur barbecue**

Issu fermier, Viande Française

Pommes noisettes

& ketchup

Camembert

Pomme BIO



MARDI

23/12/25

Salade de haricots verts

Haché de veau

sauce normande

**(crème, champignons, carottes,
persil, bouillon)**

Semoule BIO



Petit suisse aromatisé BIO



Végétarien

MERCREDI

24/12/25

Potage tomate

**(tomates, pommes de terre,
bouillon)**



**Tarte au fromage
(mozzarella, emmental)**

Salade

et vinaigrette au basilic à part



Yaourt nature BIO + sucre



JEUDI

25/12/25

NOEL

VENDREDI

26/12/25

Dos de colin meunière



Purée de pommes de terre

Vache picon

Mousse au chocolat

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

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.