



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge / Maternelle

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

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

Semoule BIO



Légumes du couscous

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

Petit moulé nature

Poire BIO



Végétarien

JEUDI

6/11/25

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



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



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 / Maternelle

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



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

Babybel

Poire BIO



VENDREDI

14/11/25

Salade fromagère

(salade et dés d'emmental)

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 / Maternelle

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

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 / Maternelle

		Végétarien				
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		24/11/25	25/11/25	26/11/25	27/11/25	28/11/25
		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 	Filet de colin  sauce provençale (tomates, poivrons, carottes, oignons, herbes aromatiques, ail, bouillon) Pommes de terre Ratatouille Carré de l'Est Clémentine BIO ou équivalent 	 Betteraves et vinaigrette à la ciboulette à part Haché de veau sauce moutarde (crème, moutarde, oignons, bouillon) Semoule BIO  Yaourt aromatisé BIO 	 Potage dubarry  (chou-fleur, pommes de terre, bouillon) Pizza cheddar, emmental   Salade batavia et vinaigrette au persil à part Dessert lacté chocolat	 Emincé de bœuf  Viande Française  sauce chasseur (champignons, oignons, carottes, persil, bouillon) Pommes noisettes Gouda Poire 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
-  Pêche responsable
-  Appellation d'Origine Contrôlée
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Bleu Blanc Cœur

* 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 / Maternelle

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Repas Grève

LUNDI

1/12/25

Tortelloni BIO provençale

(pâtes farcies, fromage frais, épinards)

sauce crème

(crème, ail, bouillon)

& fromage râpé



Yaourt aromatisé BIO



Clémentine BIO ou équivalent



MARDI

2/12/25

Ravioli (bœuf)

Mimolette
(individuelle 30g)

Compote

Biscuit

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



Steak haché BIO



sauce 4 épices

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

Epinards béchamel

Blé



Yaourt 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 / Maternelle

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

(curcuma, coriandre, cumin, moutarde, fenugrec)

Emmental

Clémentine BIO ou équivalent



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



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



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 / Maternelle

LUNDI
15/12/25

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

MARDI
16/12/25

Végétarien

Boulette de soja

sauce espelette

(tomates, bouillon, marinade au piment d'Espelette)

Brocolis

Pommes de terre

Petit moulé nature

Poire BIO

MERCRIDI
17/12/25

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

Repas de Noël

Apéritif de Noël:

Pur jus de pomme

Emincé de poulet sauce aux marrons

Viande Française

Pommes de terre rösti

Cantal AOC

Entremet chocolat-noisette

Chocolat de Noël

VENDREDI
19/12/25

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 / Maternelle

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

NOËL

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



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 / Maternelle

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

VACANCES

LUNDI

29/12/25

Carottes râpées vinaigrette

Haché végétal

sauce champignons

(crème, champignons, oignons, carottes, bouillon)

Torti BIO



Crème dessert vanille

MARDI

30/12/25

Paupiette de veau

sauce crème

(crème, poivre, ail, bouillon)

Pommes de terre

Ratatouille

Edam

Clémentine BIO ou équivalent



Végétarien

MERCREDI

31/12/25

Crêpe aux champignons



Croque fromage végétarien

Petits pois au jus

Banane

JEUDI

1/1/26

NOUVEL AN

VENDREDI

2/1/26

Potage courgettes, vache qui rit

(courgettes, pommes de terre, fromage fondu)



Brandade crécy



(colin, purée de carottes et pommes de terre)

*

Yaourt aromatisé 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.