



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Montrouge / Elémentaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
3/11/25	4/11/25	5/11/25	6/11/25	7/11/25
<b>Rôti de porc</b> <i>Issu de label rouge</i>  <b>R: Rôti de dinde</b> <i>Issu de label rouge</i>  <b>sauce aigre douce</b> <i>(gingembre, tomates, oignons, ananas, bouillon de légumes)</i>  <b>Haricots verts</b>  <b>Boulgour</b>  <b>Edam</b>  <b>Cantal AOC</b>   <b>Pomme BIO</b>   <b>Orange BIO</b> 	<b>Carottes râpées BIO vinaigrette</b>   <b>Cubes de colin</b>   <b>sauce aux oignons</b> <i>(oignons, ail, herbes aromatiques, bouillon)</i>  <b>Pommes de terre</b>  <b>Brisures de choux-fleurs persillés</b>  <b>Liégeois chocolat</b>  <b>Liégeois vanille</b>	<b>Manchons &amp; ailerons de poulet</b>  <b>saveur barbecue</b>  <i>Issu Fermier</i>  <b>Viande Française</b>  <b>Semoule BIO</b>   <b>Légumes du couscous</b> <i>(carottes, courgettes, pois chiches, navets, poivrons, céleri)</i>  <b>Petit moulé nature</b>  <b>Petit moulé ail &amp; fines herbes</b>  <b>Poire BIO</b> 	<b>Végétarien</b> <b>Concombres &amp; sauce bulgare à part</b>  <b>Salade coleslaw</b> <i>(carottes et chou blanc râpé, mayonnaise)</i>  <b>Lentilles à la sauce tomate</b> <i>(oignons, tomates, carottes)</i>  <b>Penne rigate BIO</b>   <b>&amp; fromage râpé</b>  <b>Petit suisse aromatisé BIO</b> 	<b>Potage courgettes, vache qui rit</b> <i>(courgettes, pommes de terre, bouillon, fromage fondu)</i>   <b>Lasagnes bolognaise</b> <i>(bœuf)</i>  <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	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.	
* Fruits selon approvisionnement				



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Montrouge / Elémentaire

### 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**



**Recette du chef**



**Potage du chef**



#### 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**



**Produit local**

**Volaille Française**



**Appellation d'Origine Contrôlée**



**Appellation d'Origine Protégée**



#### JEUDI

13/11/25

**Filet de cabillaud**



**sauce nantua**

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

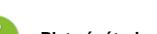
**Riz**

**Ratatouille**

**Babybel**



**Poire BIO**



**Plat végétarien**

**Porc Français**



#### VENDREDI

14/11/25

**Salade fromagère**

(salade et dés d'emmental)

**Salade & féta**

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

### LEGENDE

	Potage du chef		Recette du chef		Produit local		Plat végétarien		Agriculture biologique
	<i>Issu de label rouge</i>		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
		<b>Sauté de poulet</b>  <b>Bleu Blanc Cœur</b>   <b>sauce miel &amp; abricot</b> (crème, bouillon, marinade miel & abricot)  <b>Petits pois aux oignons grelots</b>  <b>Yaourt nature BIO + sucre</b>   <b>Moelleux à la fleur d'oranger</b> 	<b>Filet de colin</b>  <b>sauce provençale</b> (tomates, poivrons, carottes, oignons, herbes aromatiques, ail, bouillon)  <b>Pommes de terre</b>  <b>Ratatouille</b>  <b>Carré de l'Est</b>  <b>Camembert</b>  <b>Clémentine BIO ou équivalent</b>   <b>Orange BIO</b>	<b>Betteraves</b>  <b>Salade</b>  et vinaigrette à la ciboulette à part  <b>Haché de veau</b>  <b>sauce moutarde</b> (crème, moutarde, oignons, bouillon)  <b>Semoule BIO</b>   <b>Yaourt aromatisé BIO</b> 	<b>Potage dubarry</b>  (chou-fleur, pommes de terre, bouillon)  <b>Pizza cheddar, emmental</b>    <b>Salade batavia</b>  et vinaigrette au persil à part  <b>Dessert lacté chocolat</b>  <b>Dessert lacté vanille nappé caramel</b>	<b>Emincé de bœuf</b>   <b>Viande Française</b>  <b>sauce chasseur</b> (champignons, oignons, carottes, persil, bouillon)  <b>Pommes noisettes</b>  <b>Gouda</b>  <b>Poire BIO</b>   <b>Pomme 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.



Végétarien

# LE MENU DE LA SEMAINE

## Montrouge / Elémentaire

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



Repas Grève

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**

**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 / Elémentaire

### 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*

*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*



**LEGENDE**  
Produit local

#### 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



Produit local



Plat végétarien



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Volaille Française



Plat végétarien



Agriculture biologique



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.



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Montrouge / Elémentaire

**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

*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*

**MERCREDI**  
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**  
18/12/25

*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 / Elémentaire

### 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



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**

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.