



# 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**

**Babybel**

**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
<b>Filet de colin</b> 	<b>Rôti de porc</b>  <b>Issu de label rouge</b>	 <b>Manchons &amp; ailerons de poulet</b> <b>saveur barbecue</b>	<b>Concombres BIO</b> 	<b>Paupiette de veau</b>
<b>sauce crème</b>	 <b>R: Rôti de dinde</b>  <b>Issu de label rouge</b>	<b>Issu Fermier</b>	<b>Salade batavia</b>	<b>sauce champignons</b>
<b>(crème, bouillon)</b>	<b>sauce diable</b>	<b>Purée de potiron</b>	<b>et vinaigrette à la menthe à part</b>	<b>(champignons, oignons, carottes, crème, bouillon)</b>
 <b>Boulgour BIO aux petits légumes</b>	<b>(moutarde, crème, herbes aromatiques, bouillon)</b>	<b>(potiron &amp; pommes de terre)</b>	<b>Omelette BIO</b>	<b>Carottes persillées</b>
<b>(boulgour BIO, carottes, navets, petits pois, haricots verts, flageolets)</b>	<b>Lentilles</b>	<b>Fromage blanc nature BIO + confiture</b>	 	<b>Blé BIO</b>
<b>Pointe de Brie</b>	<b>(carottes, lentilles, bouillon)</b>	<b>Yaourt nature BIO + confiture</b>	<b>Macaroni</b>	
<b>Coulommiers</b>	<b>Saint Paulin</b>		<b>Brocolis béchamel</b>	<b>Petit Louis</b>
<b>Pomme BIO</b>	<b>Emmental</b>	<b>Banane BIO</b> 	<b>Crème dessert vanille</b>	<b>Chanteneige</b>
<b>Orange BIO</b> 	<b>Purée pomme/pêche BIO</b> 		<b>Crème dessert caramel</b>	<b>Ananas</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	MARDI	MERCREDI	Végétarien 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>  sauce miel & abricot  (crème, bouillon, marinade miel & abricot)  Petits pois aux oignons grelots  <b>Yaourt nature BIO + sucre</b>   <b>Moelleux à la fleur d'oranger</b> 	<b>Filet de colin</b>   sauce provençale (tomates, poivrons, carottes, oignons, herbes aromatiques, ail, bouillon)  Pommes de terre  Ratatouille  Carré de l'Est  Camembert  <b>Clémentine BIO ou équivalent</b>  <b>Orange BIO</b> 	<b>Betteraves</b>  Salade  et vinaigrette à la ciboulette à part  Haché de veau  sauce moutarde (crème, moutarde, oignons, bouillon)  <b>Semoule BIO</b>   <b>Yaourt aromatisé BIO</b> 	<b>Potage dubarry</b>  (chou-fleur, pommes de terre, bouillon)  Pizza cheddar, emmental    Salade batavia  et vinaigrette au persil à part  Dessert lacté chocolat  Dessert lacté vanille nappé caramel	<b>Emincé de bœuf</b>  <b>Viande Française</b>  sauce chasseur  (champignons, oignons, carottes, persil, bouillon)  Pommes noisettes  Gouda  <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 / Élémentaire



### 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 / 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**

**(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**

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





# 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
<b>Carottes râpées vinaigrette</b>	<b>Paupiette de veau</b>	<b>Crêpe aux champignons</b>		<b>Potage courgettes, vache qui rit</b>
	<b>sauce crème</b>			<b>(courgettes, pommes de terre, fromage fondu)</b>
<b>Haché végétal</b>	<b>(crème, poivre, ail, bouillon)</b>			
<b>sauce champignons</b>	<b>Pommes de terre</b>			<b>Brandade crécy</b>
<b>(crème, champignons, oignons, carottes, bouillon)</b>	<b>Ratatouille</b>	<b>Croque fromage végétarien</b>	<b>NOUVEL AN</b>	<b>(colin, purée de carottes et pommes de terre)</b>
<b>Torti BIO</b>	<b>Edam</b>	<b>Petits pois au jus</b>		*
	<b>Clémentine BIO ou équivalent</b>	<b>Banane</b>		<b>Yaourt aromatisé BIO</b>
<b>Crème dessert vanille</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.