



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge

Maternelle



Végétarien

LUNDI

5/1/26

Betteraves BIO



et vinaigrette à l'huile de colza à part

Ravioli de légumes

(carottes, tomates, oignons, épinards, courgettes, poivrons, aubergines)

& fromage râpé

*



Pomme BIO



MARDI

6/1/26

Salade coleslaw BIO



(chou blanc, carottes, mayonnaise)



Emincé de dinde
Bleu Blanc Cœur



sauce ciboulette

(ciboulette, crème, poivre, bouillon)

Lentilles

(lentilles, carottes, bouillon)

Yaourt nature BIO



& miel

MERCREDI

7/1/26

Filet de colin



sauce milanaise

(tomates, orange, citron, origan, bouillon)

Boullgour

Ratatouille

Petit moulé ail & fines herbes

Banane BIO



JEUDI

8/1/26

Boulettes Mac & Cheese

(préparation à base de pâtes et de cheddar panée)

Haricots verts

Mimolette

Galette des rois



GALETTE DES ROIS

VENDREDI

9/1/26



Steak haché BIO



sauce moutarde

(crème, moutarde, oignons, bouillon)

Purée de potiron

(potiron et pommes de terre)

Pointe de Brie

Poire

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

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | Végétarien JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--|---|---|
| 12/1/26 | 13/1/26 | 14/1/26 | 15/1/26 | 16/1/26 |
| Céleri rémoulade | Sauté de bœuf sauce champignons Race à viande <i>(crème, champignons, oignons, bouillon)</i> | Chou blanc vinaigrette | Potage potiron, vache qui rit | Poisson blanc sauce tomate |
| Manchons & ailerons de poulet saveur barbecue | | Rôti de bœuf froid Race à viande |  |  |
| Issu Fermier, Viande Française | Riz BIO |  | Pizza de saison: 3 fromages <i>(emmental, mozzarella, raclette fumée)</i> | Petits pois-carottes |
|  |  | |   | Vache Picon |
| Carottes persillées | Cantal AOP | Purée de pommes de terre | Salade mélangée | |
| Blé |  | | et vinaigrette à la ciboulette à part | Beignet choco-noisettes |
| Fromage blanc nature BIO | Clémentine ou équivalent | Yaourt nature BIO | Pomme BIO | |
|  | |  |  | |
| & confiture | | & 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

19/1/26

Chili végétarien

(haricots rouges, maïs, tomates, poivrons, oignons, coriandre, cumin, origan)



Riz BIO



Coulommiers

Clémentine ou équivalent

MARDI

20/1/26

Carottes râpées BIO vinaigrette



Sauté de bœuf BIO



sauce goulash

(paprika, tomates, oignons, carottes, bouillon)

Lentilles

(lentilles, carottes, bouillon)



Petit suisse aromatisé BIO

MERCREDI

21/1/26

Haché de veau

sauce échalotes

(échalotes, tomates, persil, thym, bouillon)

Brisures de chou-fleur persillade

Penne

Emmental

Banane BIO



JEUDI

22/1/26

Raclette

Jambon (porc)
Bleu Blanc Cœur

R: Jambon de poulet

Pommes de terre vapeur

Fromage à raclette

Œuf à la neige

et sa crème anglaise

VENDREDI

23/1/26

Salade fromagère (salade batavia, emmental)

et vinaigrette au basilic à part

Filet de lieu



sauce napolitaine

(tomates, carottes, oignons, herbes de provence, bouillon)

Blé



Purée de 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

| Végétarien | | | | |
|---|--|---|---|--|
| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
| 26/1/26 | 27/1/26 | 28/1/26 | 29/1/26 | 30/1/26 |
| Salade coleslaw BIO (carottes et chou blanc râpé, mayonnaise) | Rôti de porc à la diable Issu de label rouge R: Rôti de dinde à la diable Issu de label rouge | Potage butternut BIO (butternut, pomme de terre, bouillon de légumes) | Salade batavia & dés d'emmental et vinaigrette à la menthe à part | Cuisse de poulet au jus Bleu Blanc Cœur |
| Bolognaise de bœuf BIO Viande Française | (moutarde, crème, herbes aromatisées, bouillon) | Brandade de poisson (colin, purée de pommes de terre) | Arancini (boulette de riz, tomate, et mozzarella panée) | Blettes à la tomate |
| Coquillettes BIO | Haricots blancs | Pêche responsable | Brocolis | Semoule |
| | Petit moulé nature | * | | Gouda |
| Clémentines ou équivalent | Moelleux au chocolat | Yaourt nature BIO + sucre | Purée pomme/abricot BIO | Orange 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

Végétarien LUNDI

2/2/26

Crêpes au fromage



Haricots beurre à la ciboulette



Yaourt nature BIO



& sucre

Crêpe

MARDI

3/2/26

Betteraves BIO



et vinaigrette à part

**Saucisse de Francfort fumée
Viande Française**



R: Saucisse de volaille

Lentilles

(lentilles, carottes, bouillon)

Poire BIO



MERCREDI

4/2/26

**Carottes râpées nature
et vinaigrette à l'huile de colza à part**



**Emincé de dinde
Bleu Blanc Cœur**



sauce normande

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

Riz

**Dessert lacté vanille nappé
caramel**

JEUDI

5/2/26

**Sauté de bœuf
Race à viande**



sauce aux oignons

**(oignons, ail, herbes aromatiques,
bouillon)**

Purée de potiron

(potiron et pommes de terre)

Brie

Purée pomme/banane BIO



VENDREDI

6/2/26

Filet de cabillaud



sauce cubaine

**(oignons, poivrons, tomates,
coriandere, paprika, cumin,
origan)**

Carottes persillées

Pâtes: Coudes

Fromage blanc BIO



& sucre

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



LUNDI

9/2/26

Rôti de porc en sauce
Issu de label rouge



R: Rôti de dinde en sauce
Issu de label rouge



(tomates, bouillon de légumes,
crème, ananas, curry, poivre)

Haricots plats

Boulgour

Yaourt nature BIO



& sucre



Moelleux façon pain d'épices

MARDI

10/2/26

Filet de lieu



sauce provençale

(tomates, poivrons, carottes,
oignons, herbes de provence,
bouillon)

Pommes de terre

Carottes

Saint Paulin

Clémentine BIO



ou équivalent

MERCREDI

11/2/26

Salade batavia & croûtons

et vinaigrette au persil à part



Escalope de poulet
Issu de label rouge



sauce milanaise

(tomates, orange, citron, origan,
bouillon)

Coquillettes

Epinards

Liégeois vanille

Végétarien

JEUDI

12/2/26

Potage potiron, vache qui rit



Tortelloni BIO mozzarella



sauce tomate

(tomates, carottes, oignons, ail,
herbes aromatisées, bouillon)

*

Purée pomme abricot BIO



VENDREDI

13/2/26

Carottes râpées BIO



et vinaigrette à la ciboulette à part



Cuisse de poulet
Bleu Blanc Cœur



sauce aigre douce

(gingembre, tomates, oignons,
ananas, bouillon)

Riz

Haricots verts



Petit suisse 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.



LE MENU DE LA SEMAINE



Montrouge Maternelle



LUNDI

16/2/26

Filet de colin



sauce aux olives

(olives, tomates, oignons, carottes,
thym, bouillon)

Semoule BIO



Pointe de Brie

Ananas

MARDI

17/2/26

**Manchons & ailerons de poulet
saveur barbecue**

Issu fermier



Pommes noisettes



Yaourt nature BIO



& sucre



Beignet chocolat-noisette

MERCREDI

18/2/26

**Emincé de bœuf
Viande Française**

sauce champignons

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

Haricots beurre

Coquillettes

Mimolette

Banane BIO



JEUDI

19/2/26

Nems au poulet

(galette à base de farine de riz
entourant une préparation
à base de viande de poulet, germes
de soja, carottes)

Riz aux petits pois et œuf



Fromage blanc BIO + sucre



Pomme BIO



Végétarien VENDREDI

20/2/26

Potage légumes BIO



(brocolis, courgettes, haricots
verts, pommes de terre)

Tarte butternut comté AOP



Salade

Clémentine BIO



ou équivalent



LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Volaille 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

23/2/26

Carottes râpées BIO vinaigrette



Rôti de dinde
Issu de label rouge



sauce curry

**(curry, ail, crème, oignons,
bouillon)**

Pommes de terre

**Dessert lacté vanille nappé
caramel**

Végétarien

MARDI

24/2/26



Nuggets de blé

Farfalles

Camembert

Clémentine BIO



ou équivalent

MERCREDI

25/2/26

Salade coleslaw
**(carottes et chou blanc
mayonnaise)**

Filet de lieu



sauce napolitaine
**(tomates, carottes, oignons,
herbes de provençe, bouillon)**

Blé

Yaourt nature BIO



& miel

JEUDI

26/2/26

Sauté de bœuf
Race à viande



sauce basilic

**(tomates, basilic, ail, oignon,
bouillon)**

Purée de pommes de terre

Edam

Pomme BIO



VENDREDI

27/2/26

Crêpe au fromage

Tomate farcie

(dinde et bœuf)

Riz BIO



Gâteau basque

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.