



# 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)  
  
Boulgour  
  
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  
  
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**  
12/1/26

Céleri rémoulade

**Manchons & ailerons de poulet saveur barbecue**  
*Issu Fermier, Viande Française*

Carottes persillées

Blé

**Fromage blanc nature BIO & confiture**

**MARDI**  
13/1/26

**Sauté de bœuf sauce champignons Race à viande**  
(crème, champignons, oignons, bouillon)

Riz BIO

**Cantal AOP**

Clémentine ou équivalent

**MERCREDI**  
14/1/26

**Chou blanc vinaigrette**

**Rôti de bœuf froid Race à viande**

Purée de pommes de terre

**Yaourt nature BIO & sucre**

**JEUDI**  
15/1/26

**Végétarien**

**Potage potiron, vache qui rit**

**Pizza de saison: 3 fromages**  
(emmental, mozzarella, raclette fumée)

Salade mélangée et vinaigrette à la ciboulette à part

**Pomme BIO**

**VENDREDI**  
16/1/26

**Poisson blanc sauce tomate**

Petits pois-carottes

**Vache Picon**

Beignet choco-noisettes

### 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



**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

### Végétarien

#### LUNDI

19/1/26

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



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



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

### LUNDI

26/1/26

*Salade coleslaw BIO*

(carottes et chou blanc râpé, mayonnaise)

*Bolognaise de bœuf BIO*  
*Viande Française*



*Coquillettes BIO*



*Clémentines*  
ou équivalent

### MARDI

27/1/26

*Rôti de porc à la diable*  
*Issu de label rouge*  
*R: Rôti de dinde à la diable*  
*Issu de label rouge*

(moutarde, crème, herbes aromatisées, bouillon)

*Haricots blancs*

*Petit moulé nature*

*Moelleux au chocolat*

### MERCREDI

28/1/26

*Potage butternut BIO*

(butternut, pomme de terre, bouillon de légumes )

*Brandade de poisson*

(colin, purée de pommes de terre)



\*

*Yaourt nature BIO + sucre*



### Végétarien

### JEUDI

29/1/26

*Salade batavia & dés d'emmental*

et vinaigrette à la menthe à part

*Arancini*



(boulette de riz, tomate, et mozzarella panée)



*Brocolis*

*Purée pomme/abricot BIO*



### VENDREDI

30/1/26

*Cuisse de poulet au jus*  
*Bleu Blanc Cœur*



*Blettes à la tomate*

*Semoule*

*Gouda*

*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

**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Végétarien

LUNDI

2/2/26

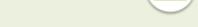
Crêpes au fromage



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 Coeur



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, coriandre, 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*

*Clementine BIO*   
ou équivalent

**MERCREDI**  
11/2/26

*Salade batavia & croûtons*  
et vinaigrette au persil à part

*Escalope de poulet*   
*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



\* 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



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 boeuf  
Viande Française

sauce champignons

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

Haricots beurre

Coquillettes

Mimolette

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.



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)



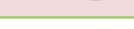
Riz aux petits pois et œuf



Fromage blanc BIO + sucre



Pomme BIO



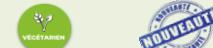
Végétarien  
**VENDREDI**

20/2/26

Potage légumes BIO

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

Tarte butternut comté AOP



Salade

Clémentine BIO



ou équivalent





# 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)*



*sauce napolitaine*

*(tomates, carottes, oignons,  
herbes de provence, 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



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.