



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge

Elémentaire



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

Orange 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

Tartare nature

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

Coulommiers

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 Elémentaire

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

Elémentaire



Végétarien

LUNDI

19/1/26

Chili végétarien

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



Riz BIO



Coulommiers

Pointe de Brie

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

Saint Paulin

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



Purée de pomme/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



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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien 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	 Potage butternut BIO	Salade batavia & dés d'emmental	 Cuisse de poulet au jus  Bleu Blanc Cœur
	 R: Rôti de dinde à la diable Issu de label rouge	 (butternut, pomme de terre, bouillon de légumes)	Salade batavia & fêta	 Blettes à la tomate
Bolognaise de bœuf BIO Viande Française	(moutarde, crème, herbes aromatisées, bouillon)	Brandade de poisson	et vinaigrette à la menthe à part	Semoule
 	Haricots blancs	(colin, purée de pommes de terre)	 Arancini	Gouda
Coquillettes BIO	Petit moulé nature	 *	 Brocolis	Orange BIO
	Moelleux au chocolat	Yaourt nature BIO + sucre	 Purée pomme/abricot BIO	 Poire BIO
Clémentines ou équivalent				

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

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

Coulommiers

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



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

Elémentaire

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

Emmental



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

Liégeois chocolat

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 Elémentaire



LUNDI

16/2/26

Filet de colin



sauce aux olives

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

Semoule BIO



Pointe de Brie

Coulommiers

Ananas

Orange

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

Poire 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



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

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.