



# 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



#### 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

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 Viande Française**

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



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



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



**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

### 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**

**Appellation d'Origine Protégée**

#### 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



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

**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

		Végétarien		
LUNDI	26/1/26	MARDI	27/1/26	MERCREDI
<i>Salade coleslaw BIO (carottes et chou blanc râpé, mayonnaise)</i>		<i>Rôti de porc à la diable Issu de label rouge</i>  <i>R: Rôti de dinde à la diable Issu de label rouge</i>		<i>Potage butternut BIO (butternut, pomme de terre, bouillon de légumes )</i>
<i>Bolognaise de bœuf BIO Viande Française</i>		<i>Haricots blancs</i>	<i>Brandade de poisson (colin, purée de pommes de terre)</i>	<i>Arancini (boulette de riz, tomate, et mozzarella panée)</i>
<i>Coquillettes BIO</i>		<i>Petit moulé nature</i>		<i>Brocolis</i>
<i>Clémentines ou équivalent</i>		<i>Moelleux au chocolat</i>	<i>Yaourt nature BIO + sucre</i>	<i>Purée pomme/abricot BIO</i>

### 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

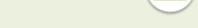
Crêpes au fromage



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, coriandre, 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**  
Peche responsable  
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**

**Végétarien**

**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

**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**
- Coulommiers**
- Ananas**
- Orange**

### MARDI

17/2/26

- Manchons & ailerons de poulet saveur barbecue**
- 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**
- 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**

### 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
- Issu de label rouge
- Pêche responsable

- Recette du chef
- Viande bovine Française
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Produit local
- Volaille Française
- Appellation d'Origine Protégée

- Plat végétarien
- Porc Français
- 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

### 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*

*Clementine BIO*

*ou équivalent*

#### MERCREDI

25/2/26

*Salade coleslaw  
(carottes et chou blanc  
mayonnaise)*



*Filet de lieu*

*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



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.