



LE MENU DE LA SEMAINE



Montrouge / Maternelle

VACANCES

LUNDI

2/3/26

Filet de lieu



sauce orientale

(oignons, olives, citron, mélanges
épices Marocaines, ail, curcuma,
bouillon)

Semoule BIO



Légumes du couscous

(carottes, courgettes, navets,
poivrons, céleri, pois-chiches)

Emmental

Orange

MARDI

3/3/26

Salade coleslaw BIO



(choux blancs et carottes râpées
mayonnaise)

**Emincé de poulet
Viande Française**



sauce crème

(crème, ail, bouillon)

Riz

Fromage blanc nature BIO

& sucre

MERCREDI

4/3/26

**Escalope de volaille
Issu de label rouge**



sauce tandoori

(lait de coco, crème, oignons,
tomates, citron, ail persil, bouillon,
épices tandoori)

Pommes noisette

Petit moulé nature

Banane BIO



Végétarien

JEUDI

5/3/26

Potage poireaux-pommes de terre



Lasagnes aux légumes du soleil BIO

(courgettes, carottes, oignons,
poivrons)



*

Yaourt nature BIO



& sucre

VENDREDI

6/3/26

Steak haché BIO au jus



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



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.