



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge / Maternelle

LUNDI	Végétarien MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9/3/26	10/3/26	11/3/26	12/3/26	13/3/26
Carottes râpées BIO vinaigrette 	Betteraves vinaigrette	Salade batavia & croûtons et vinaigrette au basilic à part	Potage potiron, vache qui rit 	Filet de Cabillaud  sauce citron (citron, crème, bouillon)
 Rôti de porc Issu de label rouge  R: Rôti de dinde Issu de label rouge sauce moutarde (crème, moutarde, oignons, bouillon) 	Pané végétal au fromage  Coquillettes BIO 	Haché de veau sauce chasseur (champignons, oignons, carottes, persil, bouillon)	Axoa de bœuf  (égréné de bœuf Viande Française, sauce provençale et pommes de terre)	Carottes persillées
Blé	Epinards béchamel	Brisures de chou-fleur persillade	*	Camembert
Haricots verts		Riz		
Yaourt nature BIO 	Poire	Yaourt BIO brassé nature 	Banane BIO 	Moelleux speculoos 
& 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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
16/3/26	17/3/26	18/3/26	19/3/26	20/3/26
Merguez de volaille	Betteraves BIO 	Concombres BIO bulgares 	Steak haché BIO 	Potage légumes BIO 
	et vinaigrette à part	(fromage blanc, ciboulette)	sauce marengo	(brocolis, courgettes, haricots verts, pommes de terre)
Lentilles (lentilles vertes, carottes, bouillon)	Filet de lieu  sauce basilic	Cuisse de poulet  Bleu Blanc Cœur	(oignons, carottes, tomates, champignons, thym, persil, bouillon)	Pâtes farcies aux fromages BIO 
Carottes	(basilic, tomates, oignons, ail, bouillon)	sauce normande (crème, champignons, carottes, persil, bouillon)		sauce crème d'épinards
Pointe de Brie	Semoule	Haricots plats	Petits pois	(ricotta, mozzarella)
Orange BIO 	Petit suisse aux fruits BIO 	Riz	Petit Louis	*  Banane
		Yaourt nature BIO 	Muffin vanille aux pépites de chocolat	
		& confiture		

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

23/3/26

Carottes râpées BIO vinaigrette



Paupiette de veau

sauce ciboulette
(ciboulette, crème, bouillon)

Haricots beurre

Pommes de terre

Yaourt nature BIO



& confiture

MARDI

24/3/26



Sauté de bœuf BIO



sauce barbecue

(oignons, tomates, bouillon, ail
herbes, sauce barbecue)

Carottes persillées

Torti

Carré de l'Est

Ananas

MERCREDI

25/3/26

Concombres BIO



et vinaigrette à la menthe à part



Rôti de dinde au jus
Issu de label rouge



Haricots blancs sauce tomate

Fromage blanc nature BIO



& sucre

Végétarien

JEUDI

26/3/26

Salade des Alpilles

(salade batavia, bûche mi-chèvre,
croûtons)

et vinaigrette au persil à part



Omelette BIO



Printanière de légumes

(pommes de terre, petits-pois,
haricots verts, carottes, oignons)

Gâteau marbré



VENDREDI

27/3/26

Filet de colin



sauce milanaise

(tomates, oranges, citron, origan,
bouillon)

Riz

Epinards

Tomme noire

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

30/3/26

Carottes râpées BIO vinaigrette



**Cuisse de poulet
Bleu Blanc Cœur**



sauce provençale

(tomates, poivrons, carottes,
oignons, herbes de Provence, ail,
bouillon)

Pommes de terre

Haricots verts

Yaourt nature BIO



& sucre

MARDI

31/3/26

Lasagnes bolognaise

(bœuf)

**Superposition de lasagnes et de
sauce bolognaise recouvertes**

**en surface d'une couche de
béchamel et de fromage fondu**

*

Fromage blanc nature BIO

& confiture



Poire

Végétarien MERCREDI

1/4/26

Bouchées de blé à l'orientale



Semoule

Légumes de couscous

(carottes, courgettes, pois-chiches,
navets, poivrons rouges et vert,
céleri)

Bûche mi-chèvre

Orange BIO



JEUDI

2/4/26

Concombres

et vinaigrette au basilic à part

**Emincé de bœuf
Viande Française**



sauce échalote

(échalotes, bouillon, tomates,
persil, thym)

Lentilles

Carottes

Ile flottante

VENDREDI

3/4/26

Filet de lieu



sauce ciboulette

(ciboulette, crème, bouillon)

Boulgour BIO



Epinards

Cantal AOP



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



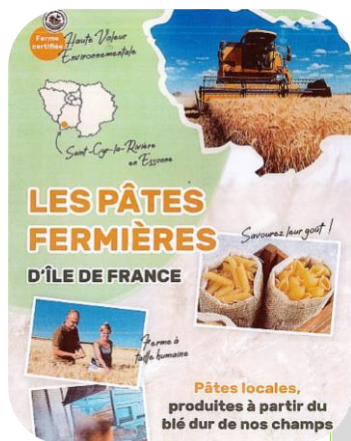
Appellation d'Origine Protégée

* 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.

MENU DE LA SEMAINE

Montrouge / Maternelle



LUNDI

6/4/26

Lundi de Pâques

MARDI

7/4/26

Jambon (porc)

Bleu Blanc Cœur

R: Blanc de poulet tranché

Pâtes locales

Brunoise de légumes
(carottes, poireaux, céleri, oignons)

Edam

Pomme BIO

Végétarien

MERCREDI

8/4/26

Carottes râpées BIO vinaigrette

Palet végétarien marîcher

Petits pois

Pommes de terre

Yaourt nature BIO

& sucre



JEUDI

9/4/26

Apéritif: Pur jus de pomme



Sauté de veau

sauce romarin citron

(marinade romarin citron, bouillon)

Haricots verts

Flageolets

Petit moulé nature

Moelleux au chocolat

Chocolat de Pâques

VENDREDI

10/4/26

Salade fromagère

(salade batavia et dés d'emmental)

et vinaigrette au persil à part

Filet de hoki

sauce goulash

(paprika, tomates, oignons, herbes de Provence, bouillon)

Purée de pommes de terre

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 / Maternelle

LUNDI

13/4/26



Sauté de bœuf BIO
Viande Française



sauce aux oignons

(oignons, ail, herbes aromatiques,
bouillon)

Semoule BIO



Courgettes

Coulommiers

Pomme BIO



MARDI

14/4/26

Tomates

et vinaigrette à l'huile de colza à
part

Filet de lieu



sauce dijonnaise

(moutarde, crème, oignons, thym)

Polenta au chou-fleur



Yaourt nature BIO



& confiture

MERCREDI

15/4/26

Manchons et ailerons de poulet
sauveur barbecue
Issu fermier



Torti BIO



Julienne de légumes

(choux-fleurs, carottes, courgettes,
céleri)

Gouda

Banane

JEUDI

16/4/26

Emincé de poulet
Viande Française



sauce basquaise

(tomates, légumes du soleil, ail,
thym, persil, oignons)

Riz

Ratatouille

Petit moulé nature



Moelleux à la noix de coco

Végétarien

VENDREDI

17/4/26

Pizza 3 fromages
Cantal AOP



Salade

et vinaigrette au citron à part



Fromage blanc nature BIO

& sucre



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



VACANCES

LUNDI

20/4/26

Tomates

et vinaigrette à l'huile de colza à part



**Cuisse de poulet
Bleu Blanc Cœur**



sauce colombo

(épices colombo: curcuma, coriandre, cumin, moutarde, fenugrec, oignon, herbes aromatiques, bouillon)

Pommes noisettes

Yaourt nature BIO



& confiture

Végétarien

MARDI

21/4/26

Salade de haricots verts

Croque fromage végétarien



Pommes de terre persillées

Fromage blanc nature BIO

& sucre



MERCREDI

22/4/26

Carottes râpées BIO



et vinaigrette au basilic à part

Paupiette de veau

sauce paprika

(carottes, oignons, paprika, herbes aromatiques, bouillon)

Petits pois

Semoule au lait

JEUDI

23/4/26

Salade des Alpilles

(salade batavia, bûche mi-chèvre et croûtons)

Dos de colin meunière



Courgettes

Pain d'épices au miel



VENDREDI

24/4/26

**Rôti de bœuf froid
Race à viande**



& ketchup

Coquillettes BIO



Emmental

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 / Maternelle



VACANCES

Végétarien

LUNDI

27/4/26

Lentilles à l'indienne

(lentilles vertes, carottes oignons, lait de coco, coriandre, ail, cumin, cannelle, curcuma, bouillon)



Riz BIO



Edam

Orange BIO



MARDI

28/4/26

Tomates

et vinaigrette à l'huile de colza à part

Emincé de bœuf
Viande Française



sauce printanière

(tomates, petits légumes, oignons, herbes aromatiques, bouillon)

Haricots verts

Gâteau

& crème anglaise

MERCREDI

29/4/26

Concombres

et vinaigrette à la menthe à part

Filet de colin



sauce estragon

(estragon, crème, oignons, carottes, ail, thym, bouillon)

Semoule BIO



Yaourt nature BIO



& sucre

JEUDI

30/4/26

Lasagnes bolognaise

(bœuf)

Superposition de lasagnes et de sauce bolognaise recouvertes

en surfacé d'une couche de béchamel et de fromage fondu

*

Petit Louis

Poire

VENDREDI

1/5/26



FETE DU TRAVAIL

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.