



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



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 9/3/26	Végétarien MARDI 10/3/26	MERCREDI 11/3/26	JEUDI 12/3/26	VENDREDI 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
Rôti de porc Issu de label rouge	Pané végétal au fromage			sauce citron (citron, crème, bouillon)
 R: Rôti de dinde Issu de label rouge		Paupiette de veau	Axoa de bœuf	Carottes persillées
 sauce moutarde (crème, moutarde, oignons, bouillon)	Coquillettes BIO	sauce chasseur (champignons, oignons, carottes, persil, bouillon)	(égréné de bœuf Viande Française, sauce provençale et pommes de terre)	Boulgour
Blé	Epinards béchamel	Brisures de chou-fleur persillade	*	Camembert
Haricots verts	Poire	Riz		
Yaourt nature BIO		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

LUNDI 16/3/26	MARDI 17/3/26	MERCREDI 18/3/26	JEUDI 19/3/26	Végétarien VENDREDI 20/3/26
<p>Merguez de volaille</p> <p>Lentilles (lentilles vertes, carottes, bouillon)</p> <p>Carottes</p> <p>Pointe de Brie</p> <p>Orange BIO</p>	<p>Betteraves BIO</p> <p>et vinaigrette à part</p> <p>Filet de lieu sauce basilic (basilic, tomates, oignons, ail, bouillon)</p> <p>Semoule</p> <p>Petit suisse aux fruits BIO</p>	<p>Concombres BIO bulgares</p> <p>(fromage blanc, ciboulette)</p> <p>Cuisse de poulet Bleu Blanc Cœur</p> <p>sauce normande (crème, champignons, carottes, persil, bouillon)</p> <p>Haricots plats</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>& confiture</p>	<p>Steak haché BIO</p> <p>sauce marengo (oignons, carottes, tomates, champignons, thym, persil, bouillon)</p> <p>Petits pois</p> <p>Petit Louis</p> <p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p>	<p>Potage brocolis BIO</p> <p>Pâtes farcies aux fromages BIO</p> <p>sauce crème d'épinards (ricotta, mozzarella)</p> <p>* Banane</p>

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
- 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 / 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)

Far breton aux pruneaux



VENDREDI

27/3/26

Filet de colin



sauce milanaise

(tomates, oranges, citron, origan,
bouillon)

Riz

Courgettes

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

Repas grève

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

Raviolis de bœuf

*

Fromage

Compote

Biscuit

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



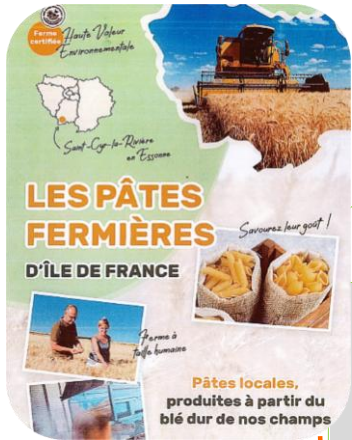
Appellation d'Origine Protégée

* 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**
saveur 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

Gâteau basque

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 surface 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.