



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Montrouge

### Elémentaire

#### 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

### Elémentaire

### LUNDI

16/3/26

**Merguez de volaille**

**Lentilles**  
(lentilles vertes, carottes, bouillon)

**Carottes**

**Pointe de Brie**

**Coulommiers**

**Orange BIO**

**Pomme BIO**

### MARDI

17/3/26

**Betteraves BIO**

**et vinaigrette à part**

**Filet de lieu**  
**sauce basilic**  
(basilic, tomates, oignons, ail, bouillon)

**Semoule**

**Petit suisse aux fruits BIO**

### MERCREDI

18/3/26

**Concombres BIO bulgares**

**(fromage blanc, ciboulette)**

**Salade coleslaw BIO**

**(chou blanc, carottes, mayonnaise)**

**Cuisse de poulet**  
**Bleu Blanc Cœur**

**sauce normande**  
(crème, champignons, carottes, persil, bouillon)

**Haricots plats**

**Riz**

**Yaourt nature BIO**

**& confiture**

### JEUDI

19/3/26

**Steak haché BIO**

**sauce marenco**

**(oignons, carottes, tomates, champignons, thym, persil, bouillon)**

**Petits pois**

**Petit Louis**

**Muffin vanille aux pépites de chocolat**

### Végétarien

### VENDREDI

20/3/26

**Potage brocolis BIO**

**Pâtes farcies aux fromages BIO**

**sauce crème d'épinards**

**(ricotta, mozzarella)**

\*

**Banane**

**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

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**

**Camembert**

**Ananas**

**Orange**

### 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**



**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 / élémentaire

LUNDI	Repas grève MARDI	Végétarien MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/3/26	31/3/26	1/4/26	2/4/26	3/4/26
<b>Carottes râpées BIO vinaigrette</b>	<b>Raviolis de bœuf</b>	<b>Bouchées de blé à l'orientale</b>	<b>Concombres</b>	<b>Filet de lieu</b>
	*	 <b>Semoule</b>	<b>et vinaigrette au basilic à part</b>	<b>sauce ciboulette</b>
 <b>Cuisse de poulet</b> <b>Bleu Blanc Cœur</b>		<b>Légumes de couscous</b>	<b>Emincé de bœuf</b>	<b>Boulgour BIO</b>
<b>sauce provençale</b>	<b>Fromage</b>	<b>(carottes, courgettes, pois-chiches, navets, poivrons rouges et vert, céleri)</b>	<b>sauce échalote</b>	<b>Epinards</b>
<b>(tomates, poivrons, carottes, oignons, herbes de Provence, ail, bouillon)</b>	<b>Compote</b>	<b>Bûche mi-chèvre</b>	<b>(échalotes, bouillon, tomates, persil, thym)</b>	<b>Cantal AOP</b>
<b>Pommes de terre</b>	<b>Biscuit</b>	<b>Orange BIO</b>	<b>Lentilles</b>	
<b>Haricots verts</b>			<b>Carottes</b>	<b>Banane BIO</b>
<b>Yaourt nature BIO</b>			<b>Ile flottante</b>	
<b>&amp; sucre</b>				

### LEGENDE

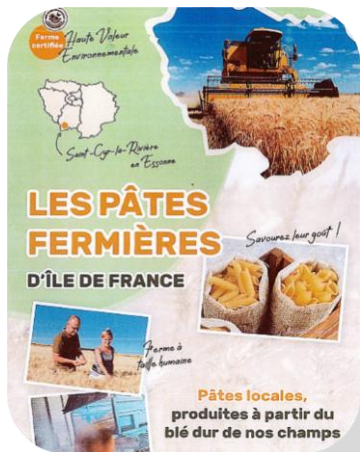
- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Pêche responsable
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

\* 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 / élémentaire



**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**

**Tomme noire**

**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**

**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 / élémentaire

### LUNDI

13/4/26



**Sauté de bœuf BIO**  
**Viande Française**

sauce aux oignons

(oignons, ail, herbes aromatiques, bouillon)

**Semoule BIO**

**Courgettes**

**Coulommiers**

**Pointe de Brie**

**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**

**Mimolette**

**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**

**Petit moulé ail & fines herbes**

**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

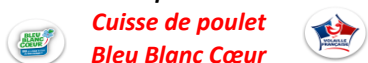
## Montrouge / élémentaire

### 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
- Pêche responsable
- 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 / élémentaire



### 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.