



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge / maternelle

Végétarien

LUNDI

4/5/26

Filet de lieu 

sauce crème
(crème, ail)

Pommes de terre

Ratatouille

St Nectaire AOP 

Orange BIO 

MARDI

5/5/26

Tomates

et vinaigrette à la ciboulette à part



Palet végétarien italien

sauce milanaise à part
(tomates, oranges, citron, origan)

Macaronis BIO 

Fromage blanc nature BIO 


& sucre

MERCREDI

6/5/26

Salade des Alpilles

(salade batavia, bûche mi-chèvre
et croûtons)
et vinaigrette au persil à part

Rôti de bœuf froid
Race à viande 

& ketchup

Pommes noisettes

Yaourt nature BIO 

& confiture

JEUDI

7/5/26

Manchons et ailerons de poulet
saveur barbecue

Issu fermier 

Haricots verts

Tartare nature

Moelleux à la noix de coco 

VENDREDI

8/5/26

Victoire 1945

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

11/5/26



Galette de lentilles, boulgour et légumes

Coquillettes

et sauce curry (à part)

Petit moulé ail & fines herbes

Pomme BIO



MARDI

12/5/26



Sauté de bœuf BIO
Viande Française



sauce napolitaine

**(tomates, carottes, oignons,
herbes de Provence)**

Blé

Emmental

Orange

MERCREDI

13/5/26

Concombres BIO



et sauce bulgare à part

(fromage blanc, ciboulette)

Rôti de dinde au jus
Issu de label rouge



Carottes

Boulgour

Yaourt nature BIO



& sucre

JEUDI

14/5/26

Ascension

VENDREDI

15/5/26

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

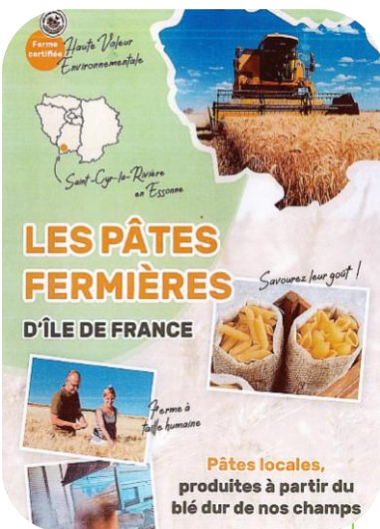
* Fruits selon approvisionnement

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

18/5/26

Lasagnes bolognaise

*

Petit moulé nature

Purée de pomme BIO

MARDI

19/5/26

Carottes râpées BIO vinaigrette

Jambon (porc)
Bleu Blanc Cœur

R: Jambon de poulet

Pâtes locales
& ketchup

Yaourt brassé nature BIO

& miel

MERCREDI

20/5/26

Filet de colin

sauce oseille

(oseille, oignons, échalotes, ail, crème)

Purée de courgettes

(courgettes et pommes de terre)

Saint Paulin

Pastèque BIO

Végétarien

JEUDI

21/5/26

Œuf dur BIO mayonnaise

Tarte tomate chèvre

Salade

et vinaigrette à la ciboulette à part

Petit suisse aux fruits BIO

VENDREDI

22/5/26

Tomate & mozzarella
et vinaigrette au basilic à part

Filet de lieu

sauce crème

(crème, oignons)

Carottes BIO persillées

Beignet pomme

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

Repas froid

LUNDI

25/5/26

Lundi de Pentecôte

MARDI

26/5/26

Radis

& **beurre BIO**



Palet pois blé

sauce ciboulette

(crème, ciboulette)

Pommes de terre persillées

Ratatouille

Yaourt nature BIO

& **confiture**

MERCREDI

27/5/26



Sauté de boeuf BIO
Viande Française

sauce marenco

(oignons, carottes, tomates,
champignons, thym)

Petits pois carottes

Riz

Fourme d'Ambert AOP



Pomme BIO

JEUDI

28/5/26

Blanc de poulet tranché

Salade de pâtes

(pâtes, tomates, maïs,
mayonnaise, basilic)

Fromage à tartiner la Carré
Président

Pastèque

VENDREDI

29/5/26

Concombre BIO

et **vinaigrette à la menthe à part**

Filet de cabillaud

sauce basquaise

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

Purée de pommes de terre

Fromage blanc nature BIO

& **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	MARDI	Végétarien MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1/6/26	2/6/26	3/6/26	4/6/26	5/6/26
<p>Salade de pâtes </p> <p>(pâtes locales, olives, dés de fromages)</p> <p>Sauté de poulet </p> <p>Viande Française</p> <p>en sauce</p> <p>(ananas, tomates, crème, curry)</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>(pommes de terre, petits pois, haricots verts, carottes, oignons)</p> <p>Yaourt nature BIO </p> <p>& miel</p>	<p>Maquereau à la tomate</p> <p>Emincé de bœuf </p> <p>Viande Française</p> <p>sauce provençale</p> <p>(tomates, poivrons, carottes, oignons, herbes de Provence, ail)</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Blé</p> <p>Fromage blanc nature BIO </p> <p>& sucre </p>	<p>Boulettes de blé à l'orientale</p> <p>Semoule BIO </p> <p>Légumes du couscous</p> <p>Mimolette</p> <p>Banane</p>	<p>Brandade de poisson </p> <p>(colin et purée de pommes de terre)</p> <p>*</p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>Melon</p>	<p>Concombres BIO </p> <p>et sauce bulgare à part</p> <p>(fromage blanc et ciboulette)</p> <p>VEGETARIEN </p> <p>Omelette BIO </p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Gâteau basque</p>

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 froid



LUNDI

8/6/26

Tomates BIO
et vinaigrette à l'huile de colza à part

Cuisse de poulet
Bleu Blanc cœur

sauce aigre douce
(gingembre, tomates, oignons, ananas, bouillon)

Haricots verts

Riz

Yaourt nature BIO

& sucre

MARDI

9/6/26

Filet de lieu

sauce paprika

(carottes, oignons, paprika, herbes aromatiques)

Pommes de terre

Ratatouille

Emmental

Pêche BIO

MERCREDI

10/6/26

Melon BIO

Bolognaise (bœuf)
Viande Française

Coquillettes

Petit suisse aux fruits BIO

JEUDI

Végétarien

Salade méditerranéenne
(concombres, tomates, olives, vinaigrette)



Pizza grecque
Fromage de brebis



Salade batavia

et vinaigrette au basilic à part



Pastèque

VENDREDI

12/6/26

Salade fromagère
(salade iceberg et dés d'emmental)

et vinaigrette au persil à part

Rôti de bœuf froid
Race à viande

& mayonnaise

Salade de blé, tomates, maïs

Barre marbrée

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

15/6/26

**Manchons et ailerons de poulet
saveur barbecue**

Viande Française, Issu fermier



Pommes noisettes

Bûche mi-chèvre

Nectarine BIO



MARDI

16/6/26

Radis émincés vinaigrette

Mac & Cheese



**(Croquette panée de coquillettes et
fromage)**

**Brocolis aux saveurs italiennes
(ail, origan, basilic)**



Yaourt nature BIO



& sucre

MERCREDI

17/6/26



**Rôti de dinde
Issu de label rouge**



sauce aux olives

**(olives, tomates, oignons, carottes,
ail, thym)**

Haricots beurre à la ciboulette

Farfalles

Gouda

Banane BIO



JEUDI

18/6/26

**Salade de haricots rouges
(haricots rouges, maïs, tomates,
concombres, vinaigrette)**

**Emincé de bœuf
Viande Française**



sauce basilic

(basilic, crème, bouillon)

Petits pois aux oignons grelots

Semoule au lait

VENDREDI

19/6/26

Dos de colin meunière



Pommes de terre

**Carottes aux épices douces
(curry, gingembre)**

Tartare nature

Moelleux au chocolat

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

22/6/26

Tomates BIO



et vinaigrette au persil à part



Pané végétal tomate fromage

Haricots blancs

Yaourt brassé nature BIO

& sucre



MARDI

23/6/26

Haché de veau

sauce tomate

(tomates, carottes, oignons,
ail, herbes aromatiques)

Carottes

Semoule

Carré de l'Est

Abricot BIO



MERCREDI

24/6/26

Melon BIO



Filet de colin



sauce ciboulette

(ciboulette, crème, bouillon)

Ratatouille

Riz

Fromage blanc nature BIO

& miel



Repas froid

JEUDI

25/6/26

Rôti de bœuf froid
Race à viande



& ketchup

Salade de pommes de terre
(pommes de terre, persil, échalion,
vinaigrette)

Tomme noire

Nectarine BIO



VENDREDI

26/6/26

Salade des Alpilles

(salade batavia, bûche mi-chèvre et
croûtons)

et vinaigrette au basilic à part

Chipolata (porc)

R: Merguez (volaille)

Courgettes BIO au persil

Coquillettes BIO



Moëlleux au speculoos



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	Végétarien MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
29/6/26	30/6/26	1/7/26	2/7/26	3/7/26
Sauté de bœuf BIO sauce printanière (tomates, petits légumes, oignons, herbes aromatiques)	Carottes râpées BIO vinaigrette Tortelloni BIO provençale (ricotta, épinards, herbes aromatiques)	Tomate farcie (bœuf dinde) et sauce tomate	Pastèque BIO Filet de lieu sauce colombo (épices colombo: curcuma, coriandre, cumin, moutarde, fenugrec, oignon, herbes aromatiques)	Steak haché Viande Française sauce napolitaine (tomates, oignons, ail, carottes, herbes de provence)
Pommes de terre vapeur	sauce crème d'épinards	Riz BIO	Pommes noisettes	Pommes noisettes
Edam	* Fromage blanc nature BIO	Pointe de Brie	Blé Brunoise de légumes (carottes, poireaux, céleri, oignons)	Petit moulé ail & fines herbes
Nectarine BIO	& confiture	Pêche	Yaourt nature BIO	 Mister Freeze
			& sucre	



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.