



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge / élémentaire

Végétarien

LUNDI

4/5/26

Filet de lieu 

sauce crème
(crème, ail)

Pommes de terre

Ratatouille

St Nectaire AOP 

Orange BIO 

Pomme BIO 

MARDI

5/5/26

Tomates

et vinaigrette à la ciboulette à part

Carottes râpées vinaigrette

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

Vache Picon

Gâteau 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 / élémentaire

Végétarien

LUNDI

11/5/26



Galette de lentilles, boulgour et légumes

Coquillettes

et sauce curry (à part)

Petit moulé ail & fines herbes

Petit moulé nature

Pomme BIO



MARDI

12/5/26



Sauté de bœuf BIO
Viande Française



sauce napolitaine

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

Blé

Emmental

Edam

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

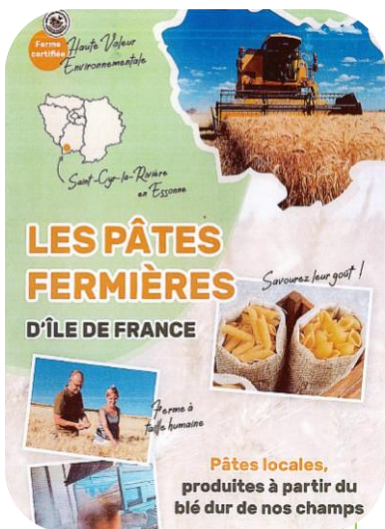
* Fruits selon approvisionnement

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 / élémentaire



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

Emmental

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 / élémentaire

Repas CROSS
Repas froid

LUNDI 25/5/26	MARDI 26/5/26	MERCREDI 27/5/26	JEUDI 28/5/26	VENDREDI 29/5/26
Lundi de Pentecôte	Radis & beurre BIO Carottes râpées BIO vinaigrette Palet pois blé sauce ciboulette (crème, ciboulette) Pommes de terre persillées Ratatouille Yaourt nature BIO & confiture	Sauté de boeuf BIO Viande Française sauce marenco (oignons, carottes, tomates, champignons, thym) Petits pois carottes Riz Fourme d'Ambert AOP Pomme BIO	Blanc de poulet tranché Salade de pâtes (pâtes, tomates, maïs, mayonnaise, basilic) Fromage à tartiner la Carré Président Pastèque	Concombre BIO Tomates 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 / élémentaire

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>Tomme noire</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 / élémentaire



Repas froid



LUNDI

8/6/26

Tomates BIO vinaigrette

Carottes râpées BIO vinaigrette



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

Saint Paulin

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 / élémentaire



Végétarien

LUNDI

15/6/26

**Manchons et ailerons de poulet
saveur barbecue**

Viande Française, Issu fermier



Pommes noisettes

Bûche mi-chèvre

Nectarine BIO

Pêche 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)**

**Salade de blé
(blé, carottes, maïs)**



**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

Petit moulé ail & fines herbes

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 / élémentaire

Végétarien

LUNDI

22/6/26

Tomates BIO



et vinaigrette au persil à part

Salade coleslaw BIO

(carottes et chou-blanc
mayonnaise)

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

Camembert

Abricot BIO



Pêche 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

Mimolette

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 / élémentaire



LUNDI	Végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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 	sauce colombo (épices colombo: curcuma, coriandre, cumin, moutarde, fenugrec, oignon, herbes aromatiques)	 Pommes noisettes  
Edam	 Fromage blanc nature BIO & confiture	Pointe de Brie	Blé Brunoise de légumes (carottes, poireaux, céleri, oignons)	Petit moulé ail & fines herbes Petit moulé nature
 Nectarine BIO		Pêche	 Yaourt nature BIO & sucre	Mister Freeze



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.