



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge Maternelle

Repas Froid

LUNDI

6/7/26

Blanc de poulet tranché

Salade piémontaise
(pommes de terre, tomate, mayonnaise, cornichons)

Chanteneige

Abricot BIO



MARDI

7/7/26

Cubes de saumon

sauce citron

(citron, crème)

Petits pois au persil

Tomme noire

Muffin vanille aux pépites de chocolat



Végétarien

MERCREDI

8/7/26

Croque fromage végétarien

(protéines de blé)



Ratatouille

(courgettes, tomates, aubergines, oignons, poivrons)

Edam BIO



Mister Freeze

Repas Fajitas

JEUDI

9/7/26

Pastèque BIO



Chili de bœuf BIO



(bœuf, haricots rouges, maïs, tomates, oignons, poivrons)

Tortilla de blé

Yaourt nature BIO

& confiture



VENDREDI

10/7/26

Dos de colin meunière



Haricots verts

Riz

Carré de l'Est

Nectarine BIO



GOÛTER FOURNI PAR LA VILLE

Crème vanille

Sablés des Flandres

Pain + confiture

Pêche

Pomme

Pain + beurre + chocolat

Compote poire

Pain + fromage

Marbré chocolat

Lait nature

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



Filière Marine Engagée



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

Toutes les sauces et les vinaigrettes sont fabriquées sur la cuisine centrale.

* Fruits selon approvisionnement

La composition des sauces et des plats 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
13/7/26	14/7/26	15/7/26	16/7/26	17/7/26
Escalope de poulet Issu de label rouge sauce curry (curry, ail, crème, oignon) Blé BIO Carottes BIO à l'ail Coulommiers Pêche BIO	Fête nationale	Carottes râpées BIO vinaigrette Sauté de bœuf sauce provençale (tomates poivrons, carottes, oignons, herbes de provence) Coquillettes Yaourt nature BIO & miel	Tomates & fêta et vinaigrette au basilic à part Omelette BIO Pommes de terre BIO Courgette BIO Prune	Filet de lieu sauce moutarde (crème, moutarde, oignons) Riz BIO Vache Picon Moelleux au citron

GOÛTER FOURNI PAR LA VILLE

Compote pomme Pain au lait		2 abricots Pain + fromage	Pain + beurre + chocolat Glace	Banane Pain + 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
Filière Marine Engagée	Appellation d'Origine Contrôlée	Indication Géographique Protégée		

* Fruits selon approvisionnement

Toutes les sauces et les vinaigrettes sont fabriquées sur la cuisine centrale.

La composition des sauces et des plats 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
20/7/26	21/7/26	22/7/26	23/7/26	24/7/26
Sauté de bœuf BIO sauce orientale (oignons, olives, citron, mélange épices Marocaines, ail, curcuma) Boulgour Haricots beurre Bûche mi-chèvre Nectarine BIO	Sardine à l'huile & beurre BIO Pilon de poulet aux épices (ail, poivron rouge, paprika, oignon, curcuma, laurier, sarriette, poivre) Bleu Blanc Cœur Taboulé Petit suisse aux fruits BIO	Tarte tomate chèvre-basilic Salade batavia et vinaigrette à l'échalote à part Saint Paulin Abricots	Pastèque BIO Rôti de dinde Issu de label rouge sauce crème (crème, poivre, ail) Petits pois aux oignons Yaourt BIO vanille	Concombre & mozzarella et vinaigrette à la menthe à part Filet de lieu sauce provençale (tomates, poivrons, carottes, oignons, herbes de Provence, ail) Riz BIO Gâteau basque

GOÛTER FOURNI PAR LA VILLE

Pain + confiture Glace	Banane Pain + miel	Gaufre Fromage blanc + sucre	Pêche Pain + beurre + chocolat	2 abricots Pain + fromage
---	---	---	---	--

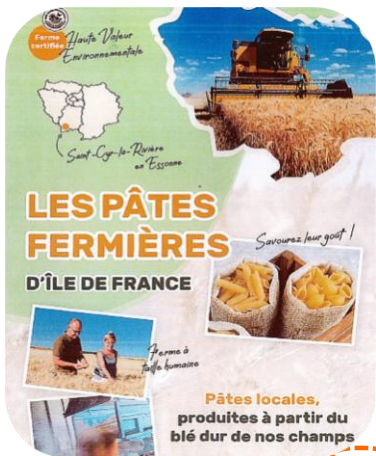
LEGENDE

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
Filière Marine Engagée	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement

Toutes les sauces et les vinaigrettes sont fabriquées sur la cuisine centrale.

La composition des sauces et des plats 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
27/7/26	28/7/26	29/7/26	30/7/26	31/7/26
Tomates et vinaigrette à la ciboulette à part Cuisse de poulet Issu de label rouge, IGP sauce milanaise (tomate, agrume, citron, origan) Pommes de terre Yaourt nature BIO & confiture	Blanc de poulet tranché Pâtes locales: Torchietti Ratatouille Pointe de Brie Pêche BIO	Melon Rôti de bœuf froid Race à viande & ketchup Pommes noisette Petit suisse BIO aux fruits	Filet de cabillaud sauce cubaine (ail, oignons, coriandre, paprika, cumin, origan, poivron, tomate) Semoule BIO Gouda Abricot	Salade fromagère (salade batavia et dés d'emmental) et vinaigrette au basilic à part Arancini (Boulettes de riz, tomate, mozzarella) Printanière de légumes (pommes de terre, petits pois, haricots verts, carottes, oignons) Pastèque

GOÛTER FOURNI PAR LA VILLE

Pomme Pain + fromage	Céréales nature Lait nature	Pain + beurre + chocolat Nectarine	Pain + confiture Glace	Quatre-quarts Lait 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
Filière Marine Engagée	Appellation d'Origine Contrôlée	Indication géographique Protégée		

Toutes les sauces et les vinaigrettes sont fabriquées sur la cuisine centrale.
 La composition des sauces et des plats 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.

* Fruits selon approvisionnement





LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge Maternelle

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
3/8/26	4/8/26	5/8/26	6/8/26	7/8/26
Tomates & dés d'emmental et vinaigrette au citron à part	Carottes râpées vinaigrette	 Boulettes de bœuf BIO  sauce basilic (crème, basilic) Semoule Légumes de couscous (carottes, courgettes, navet, céleri, pois chiches, poivrons, tomate)	Concombres BIO  et vinaigrette à l'échalote à part Lasagnes aux légumes du soleil BIO (courgettes, oignons, carottes, poivrons, tomates)   * Petit suisse aux fruits BIO 	Tarte thon tomate Salade et vinaigrette à la ciboulette à part Carré de l'Est Pastèque
Merguez de volaille Frites & ketchup	 Sauté de dinde  Issu de label rouge sauce moutarde  (crème, moutarde, oignon) Pommes de terre Yaourt nature BIO  & confiture	Saint Paulin Mister Freeze		

GOÛTER FOURNI PAR LA VILLE

Crème vanille Sablés des Flandres	2 abricots Pain + beurre + chocolat	Banane Pain + confiture	Nectarine Pain + fromage	Marbré chocolat Lait nature
--------------------------------------	--	----------------------------	-----------------------------	--------------------------------

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
 Filière Marine Engagée	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement

Toutes les sauces et les vinaigrettes sont fabriquées sur la cuisine centrale.

La composition des sauces et des plats 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

10/8/26

Tomates

et vinaigrette au basilic à part



Escalope de poulet

Issu de label rouge



sauce barbecue



(tomate, ail, oignon, herbes de Provence)

Courgettes BIO au persil



Pommes de terre lamelle

Yaourt nature BIO



& miel

MARDI

11/8/26

Pané végétal tomate fromage



Macaronis BIO



& sauce tomate à part



Coulommiers

Abricot BIO



MERCREDI

12/8/26

Salade des Alpilles

(salade batavia, bûche mi-chèvre, croûton)

et vinaigrette au persil à part

Rôti de bœuf froid
Race à viande



& ketchup

Haricots verts

Gâteau type quatre quarts



JEUDI

13/8/26

Carottes râpées BIO



et vinaigrette au citron à part

Filet de colin



sauce curry



(curry, ail, crème, persil, oignons)

Blé BIO



Fromage blanc nature BIO



& sucre

VENDREDI

14/8/26

Blanc de poulet tranché

Pommes noisettes

& mayonnaise

Mimolette

Melon

GOÛTER FOURNI PAR LA VILLE

Pomme

Pain + beurre + chocolat

Céréale nature

Lait nature

Nectarine

Pain + fromage

Banane

Pain + miel

Pain + confiture

Glace

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



Filière Marine Engagée



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement

Toutes les sauces et les vinaigrettes sont fabriquées sur la cuisine centrale.

La composition des sauces et des plats 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

Végétarien

LUNDI

17/8/26

Boulette Mac & cheese
(boulettes de coquillettes et fromage pané)



Haricots beurre BIO au persil



Tomme noire

Nectarine

MARDI

18/8/26

Tomates BIO



et vinaigrette au basilic à part

Œuf dur

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

Petit suisse aux fruits BIO



MERCREDI

19/8/26

Tomates BIO



et vinaigrette à l'échalote à part



Sauté de bœuf BIO



sauce moutarde



(crème, moutarde, oignons)

Petits pois à l'ail

Yaourt nature BIO



& sucre

JEUDI

20/8/26

Concombres

et sauce bulgare à part

(fromage blanc, ciboulette)

Dos colin meunière



Courgettes à l'ail

Crêpe + confiture

VENDREDI

21/8/26

Steak haché au jus

Viande Française



Boulgour BIO



Tartare

Pastèque BIO



GOÛTER FOURNI PAR LA VILLE

Compote poire

Pain au lait

Pain + confiture

Glace

2 abricots

Pain + beurre + chocolat

Pêche

Pain + fromage

Quatre-quarts

Lait 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



Filière Marine Engagée



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement

Toutes les sauces et les vinaigrettes sont fabriquées sur la cuisine centrale.

La composition des sauces et des plats 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

24/8/26

Tomates

et vinaigrette au basilic à part



Cuisse de poulet



Issu de label rouge, IGP



sauce tandoori



(crème, oignon, tomate, mélange tandoori, citron)

Blé

Yaourt nature BIO



& confiture

MARDI

25/8/26

Filet de colin



sauce aux 4 épices

(cannelle, girofle, muscade, poivre, crème, oignon, persil)

Riz

Courgettes persillées

Gouda

Prune BIO



Végétarien

MERCREDI

26/8/26

Tarte aux légumes

(courgettes, œufs, aubergines, poivrons)



Salade iceberg

et vinaigrette à l'huile de colza, moutardée à part

Yaourt nature BIO + sucre



Raisin BIO



Repas froid

JEUDI

27/8/26

Melon BIO



Rôti de dinde froid

Issu de label rouge



Salade de blé, tomates et maïs vinaigrette

Fromage blanc nature BIO



& miel

VENDREDI

28/8/26

Salade fromagère

(salade batavia et dés d'emmental)

et vinaigrette à l'échalote à part

Bolognaise de bœuf BIO



Pâtes locales: Conchiglie



Gâteau à la vanille



GOÛTER FOURNI PAR LA VILLE

Pomme

Pain + miel

Gaufre

Fromage blanc + sucre

Pain + beurre + chocolat

Glace

2 abricots

Pain + confiture

Nectarine

Pain + fromage

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



Filière Marine Engagée



Appellation d'Origine Contrôlée



Indication Géographique Protégée

Toutes les sauces et les vinaigrettes sont fabriquées sur la cuisine centrale.

* Fruits selon approvisionnement

La composition des sauces et des plats 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.