



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge Élémentaire



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



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 Élémentaire

LUNDI

13/7/26



Escalope de poulet

Issu de label rouge



sauce curry



(curry, ail, crème, oignon)

Blé BIO



Carottes BIO à l'ail

Coulommiers

Pêche BIO



MARDI

14/7/26

Fête nationale

MERCREDI

15/7/26

Carottes râpées BIO vinaigrette



Sauté de bœuf



sauce provençale



(tomates poivrons, carottes, oignons, herbes de provence)

Coquillettes

Yaourt nature BIO



& miel

Végétarien

JEUDI

16/7/26

Tomates & fêta

et vinaigrette au basilic à part

Omelette BIO



Pommes de terre BIO

Courgette BIO



Prune

VENDREDI

17/7/26

Filet de lieu



sauce moutarde

(crème, moutarde, oignons)

Riz BIO



Vache Picon

Moelleux au citron



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.



LE MENU DE LA SEMAINE

Montrouge Élémentaire

Végétarien

LUNDI

20/7/26

Sauté de bœuf BIO

sauce orientale

(oignons, olives, citron, mélange épices Marocaines, ail, curcuma)

Boulgour

Haricots beurre

Bûche mi-chèvre

Nectarine BIO

MARDI

21/7/26

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

MERCREDI

22/7/26

Tarte tomate chèvre-basilic

VEGETARIEN

Salade batavia

et vinaigrette à l'échalote à part

Saint Paulin

Abricots

JEUDI

23/7/26

Pastèque BIO

Rôti de dinde

Issu de label rouge

sauce crème

(crème, poivre, ail)

Petits pois aux oignons

Yaourt BIO vanille

VENDREDI

24/7/26

Concombre & mozzarella

et vinaigrette à la menthe à part

Filet de lieu

sauce provençale

(tomates, poivrons, carottes, oignons, herbes de Provence, ail)

Riz BIO

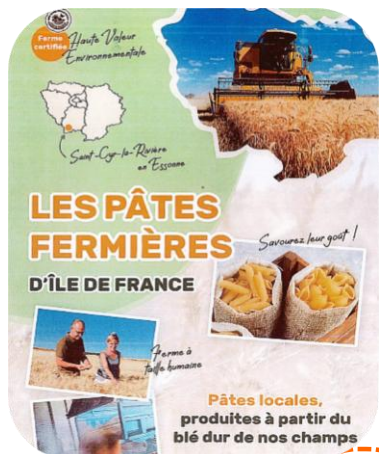
Gâteau basque

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 Élémentaire



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



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 Élémentaire



LUNDI

3/8/26

Tomates & dés d'emmental
et vinaigrette au citron à part

Merguez de volaille

Frites

& ketchup

Pêche BIO



MARDI

4/8/26

Carottes râpées vinaigrette



Sauté de dinde



Issu de label rouge

sauce moutarde



(crème, moutarde, oignon)

Pommes de terre

Yaourt nature BIO



& confiture

MERCREDI

5/8/26



Boulettes de bœuf BIO



sauce basilic

(crème, basilic)

Semoule

Légumes de couscous

(carottes, courgettes, navet, céleri,
pois chiches, poivrons, tomate)

Saint Paulin

Mister Freeze

Végétarien

JEUDI

6/8/26

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



VENDREDI

7/8/26

Tarte thon tomate

Salade

et vinaigrette à la ciboulette à part

Carré de l'Est

Pastèque

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 Élémentaire

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

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.

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 Élémentaire



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

Cœuf 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



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 Élémentaire

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 froide

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



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