

Montrouge (Elémentaire 2 choix)
Menus du 02/11/2026 au 06/11/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Poulet lr sauce façon orientale

Haricots verts persillés
Boulgour

 Cantal aop

 Saint Nectaire aop

 Orange bio

 Pomme bio

MARDI

 Carottes râpées bio
vinaigrette bio à la moutarde

 Parmentier de colin
d'Alaska pmd et saumon pmd
purée de pommes de terre
fraîches brocolis bio

 Fromage blanc bio
Miel

MERCREDI

 Sauté de boeuf lr sauce
dijonnaise (moutarde)

Jardinière de légumes
(carotte, petit pois, haricot
vert, navet)
Semoule

Coulommiers
Tomme blanche

 Banane bio

JEUDI

*** menu grève ***

Salade de betteraves rouges
 et vinaigrette bio moutarde
à l'ancienne

Ravioli pur boeuf

Fromage fondu Vache qui rit

Coupelle de purée de pommes

VENDREDI

** Menu Végétarien **

 Salade verte bio
 et vinaigrette moutarde bio

 Omelette bio

Torsades

 Carotte bio

Liégeois saveur chocolat
Liégeois saveur vanille sur lit
de caramel

Montrouge (Elémentaire 2 choix)
Menus du 09/11/2026 au 13/11/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Feuilleté fromage fondu

 Emincé de dinde lr sauce
au curry

Carottes
au jus de légumes
Boulgour

 Yaourt bio brassé au citron

MARDI

 Sauté de veau lr
jus aux oignons

 Coquillettes bio
Petits pois mijotés

 Pont l'Evêque aop
 Bleu d'Auvergne aop

Kaki

MERCREDI

JEUDI

Coeurs de plumier et maïs
et vinaigrette moutarde
et dés d'emmental

 Filet de limande pmd sauce
tomate

Semoule

 Banane bio

VENDREDI

****menu végétarien****

 Salade coleslaw bio (carotte
bio, chou blanc bio,
mayonnaise)
et dés de mimolette

 Chili végétal, haricots
rouges bio et riz bio

Gâteau moelleux au chocolat

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

Montrouge (Elémentaire 2 choix)
Menus du 16/11/2026 au 20/11/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Hoki pmd sauce basilic

 Purée Dubarry, chou fleur bio et pommes de terre fraîches lcl bio

 Saint Nectaire aop

 Pomme bio Orange

MARDI

Batavia
et vinaigrette au miel

 Emincé de dinde lr sauce olive

Boulgour
Légumes couscous (carotte, courgette, pois chiches, navet, poivrons, céleri)

 Yaourt bio à la myrtille

MERCREDI

 Soupe d'épinard bio et pommes de terre et mozzarella râpée

 Meunière colin pmd d'Alaska frais

et quartier de citron
Riz

 Poire bio

JEUDI

**** assiette découverte en entrée ****

Betteraves croquants de noix à la crème de chèvre et miel et vinaigrette framboise

 Sauté de boeuf lr jus aux oignons

 Pommes de terre cubes fraîches persillées lcl Carottes au jus de légumes

 Clémentine bio

VENDREDI

***** menu végétarien *****

 Œuf dur bio et dosette de mayonnaise

Farfalle sauce tartiflette emmental

Salade iceberg et vinaigrette moutarde

Cake patate douce, coco, citron vert

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy