



CANTINE DE MAXEVILLE

Du lundi 05 Janvier au vendredi 09 Janvier 2026

Menu : **NORMAL 4-6A - Texture normale - Menu A**

| midi | | | | |
|---|---|-------------------------------------|--|--|
| L. 05 Janvier | Ma. 06 Janvier | Merc. 07 Janvier | J. 08 Janvier | V. 09 Janvier |
| - | Salade de PDT vinaigrette | Potage de légumes 12 | - 12 | Torsades aux tomates, olives et basilic 1 |
| Viande cassoulet | Lamelles de kebab veggie sauce tomate 1-3-7 | Bourguignon de joue de boeuf | Aiguillettes de poulet à la crème 3-7-9 | Filet de colin d'Alaska meunière 1-4-7 |
| Haricots blancs à la tomate 1-12 | Poêlée de légumes d'hiver (courge, champignons, carottes et oignons) 3-7 | Pâtes 1 | Petits pois aux oignons 9 | Purée d'épinards 7 |
| Tomme grise de Lorraine à la coupe 7 | - 7 | - 7 | Gouda BIO à la coupe 7 | Tomme noire à la coupe 7 |
| Liégeois vanille 7 | Galette des rois aux pommes 1-3-7 | Compote locale pomme châtaigne 1 | Cocktail de fruits au sirop | - 7 |



Produit local



Haute valeur environnementale



BLEU BLANC COEUR



Agriculture Biologique



Viande porcine Française



Veggie



Volaille française



PECHE DURABLE



MSC

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !



CANTINE DE MAXEVILLE

Du lundi 05 Janvier au vendredi 09 Janvier 2026

Menu : **SANS PORC** 4-6A - Texture normale - Menu A

| midi | | | | |
|---|---|-------------------------------------|--|--|
| L. 05 Janvier | Ma. 06 Janvier | Merc. 07 Janvier | J. 08 Janvier | V. 09 Janvier |
| - | Salade de PDT vinaigrette | Potage de légumes 12 | - | Torsades aux tomates, olives et basilic 1 |
| Viande cassoulet | Lamelles de kebab veggie sauce tomate 1-3-7 | Bourguignon de joue de boeuf | Aiguillettes de poulet à la crème 3-7-9 | Filet de colin d'Alaska meunière 1-4-7 |
| Haricots blancs à la tomate 1-12 | Poêlée de légumes d'hiver (courge, champignons, carottes et oignons) 3-7 | Pâtes 1 | Petits pois aux oignons 9 | Purée d'épinards 7 |
| Tomme grise de Lorraine à la coupe 7 | - | - | Gouda BIO à la coupe 7 | Tomme noire à la coupe 7 |
| Liégeois vanille 7 | Galette des rois aux pommes 1-3-7 | Compote locale pomme châtaigne 1 | Cocktail de fruits au sirop - | - |

Produit local

Haute valeur environnementale

BLEU BLANC COEUR

Agriculture Biologique

Viande porcine Française



Veggie

Volaille française

PECHE DURABLE

MSC

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !



CANTINE DE MAXEVILLE

Du lundi 05 Janvier au vendredi 09 Janvier 2026

Menu : **SANS VIANDE** 4-6A - Texture normale - Menu A

| midi | | | | |
|---|---|---|---|---|
| L. 05 Janvier | Ma. 06 Janvier | Merc. 07 Janvier | J. 08 Janvier | V. 09 Janvier |
| - Viande cassoulet Haricots blancs à la tomate Tomme grise de Lorraine à la coupe Liégeois vanille *** | Salade de PDT vinaigrette Lamelles de kebab veggie sauce tomate Poêlée de légumes d'hiver (courge, champignons, carottes et oignons) - Galette des rois aux pommes 1-3-7 | Potage de légumes Bourguignon aux lentilles et légumes Pâtes - Compote locale pomme châtaigne 1-12 | - Crouti'fromage emmental Petits pois aux oignons Gouda BIO à la coupe Cocktail de fruits au sirop 12 1-3-7 | Torsades aux tomates, olives et basilic Filet de colin d'Alaska meunière Purée d'épinards Tomme noire à la coupe - 7 |
| | | | | |

Produit local

Veggie

Haute valeur environnementale

PECHE DURABLE

BLEU BLANC COEUR

MSC

Agriculture Biologique

Viande porcine Française

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !



CANTINE DE MAXEVILLE

Du lundi 12 Janvier au vendredi 16 Janvier 2026

Menu : NORMAL 4-6A - Texture normale - Menu A

| midi | | | | |
|---|--|--|---|---|
| L. 12 Janvier | Ma. 13 Janvier | Merc. 14 Janvier | J. 15 Janvier | V. 16 Janvier |
| Chou blanc, lardons grillés vinaigrette Cake végétale aux lentilles et sauce tomate Spaetzle Yaourt BIO brassé vanille | Salade de riz aux légumes Steak haché au jus Purée de butternut Gâteau de Savoie maison | Boulettes de pois chiche à l'orientale Semoule Mimolette à la coupe Fruit frais | Surimi mayonnaise Saucisse à cuire Lentilles Brie à la coupe | - Poisson à la Bordelaise Poêlée de navets au miel et PDT Edam à la coupe Fruit frais |
| 1-3 7 7 | 7 | 1 7 | 1-3-4-10 9 7 1-8 | 10-12 1-4 3-9 7 |

Agriculture Biologique Fait maison INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE Certification environnementale niveau 2
 Veggie Viande bovine Française Viande porcine Française PECHÉ DURABLE MSC

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !





CANTINE DE MAXEVILLE

Du lundi 12 Janvier au vendredi 16 Janvier 2026

Menu : **SANS PORC 4-6A - Texture normale - Menu A**

| midi | | | | |
|---|--------------------------------|---|----------------------------------|--|
| L. 12 Janvier | Ma. 13 Janvier | Merc. 14 Janvier | J. 15 Janvier | V. 16 Janvier |
| Chou blanc vinaigrette | Salade de riz aux légumes | - | Surimi mayonnaise 1-3-4-10 | - 10-12 |
| Cake végétale aux lentilles et sauce tomate | Steak haché au jus | Boulettes de pois chiche à l'orientale 1 | Saucisses végétales au jus 1 | Poisson à la Bordelaise 1-4 |
| Spaetzle 1-3 - 7 | Purée de butternut - 7 | Semoule 1 | Lentilles 9 | Poêlée de navets au miel et PDT 3-9 |
| Yaourt BIO brassé vanille 7 *** | Gâteau de Savoie maison *** | Mimolette à la coupe 7 | Brie à la coupe 7 - 1-8 | Edam à la coupe 7 |
| | | Fruit frais *** | | Fruit frais |



Agriculture Biologique



Fait maison



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE



Veggie



Viande bovine Française



PÊCHE DURABLE



MSC



Certification environnementale niveau 2

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !



CANTINE DE MAXEVILLE

Du lundi 12 Janvier au vendredi 16 Janvier 2026

Menu : **SANS VIANDE 4-6A - Texture normale - Menu A**

| midi | | | | |
|---|--|---|---|---|
| L. 12 Janvier | Ma. 13 Janvier | Merc. 14 Janvier | J. 15 Janvier | V. 16 Janvier |
| Chou blanc vinaigrette | Salade de riz aux légumes | - | Surimi mayonnaise 1-3-4-10 | - 10-12 |
| Cake végétale aux lentilles et sauce tomate | Galette boulgour, épeautre et légumes BIO 1 | Boulettes de pois chiche à l'orientale 1 | Saucisses végétales au jus 1 | Poisson à la Bordelaise 1-4 |
| Spaetzle 1-3 7 | Purée de butternut 7 | Semoule 1 Mimolette à la coupe 7 | Lentilles 9 Brie à la coupe 7 1-8 | Poêlée de navets au miel et PDT 3-9 Edam à la coupe 7 Fruit frais |
| Yaourt BIO brassé vanille 7 *** | Gâteau de Savoie maison | Fruit frais | | |



Agriculture Biologique



Fait maison



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE



Certification environnementale niveau 2



Veggie



PECHE DURABLE



MSC

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !



CANTINE DE MAXEVILLE

Du lundi 19 Janvier au vendredi 23 Janvier 2026

Menu : **NORMAL 4-6A - Texture normale - Menu A**

| midi | | | | |
|---|---|--|---|---|
| L. 19 Janvier | Ma. 20 Janvier | Merc. 21 Janvier | J. 22 Janvier | V. 23 Janvier |
| - 10-12 Tortellinis au boeuf sauce tomate 1-3-7-9 - Brie à la coupe 7 Compote de pommes locale | Feuilleté au fromage 1-7 Jambon grillée au miel et à l'orange 3-9 Purée de panais 7-12 - Tarte Normande maison | Rillettes de thon 3-7-10-12 Poule au pot 3-7-9 Blé aux petits légumes 1-3-9 Camembert à la coupe 7 - | Salade coleslaw 3-10 Carbonnade de boeuf à la Flamande 1-3 Pommes dauphines 1-3 - Petits suisses aromatisés 7 | Potage crécy 9-12 Nuggets de poisson, ketchup 1-2-4-7-10 Riz 7 Pomme LOCALE |



Produit local



Haute valeur environnementale



APPELATION D'ORIGINE PROTEGEE



Certification environnementale niveau 2



Viande porcine Française



Viande bovine Française



MSC

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !



CANTINE DE MAXEVILLE

Du lundi 19 Janvier au vendredi 23 Janvier 2026

Menu : **SANS PORC** 4-6A - Texture normale - Menu A

| midi | | | | |
|---|---|---|---|---|
| L. 19 Janvier | Ma. 20 Janvier | Merc. 21 Janvier | J. 22 Janvier | V. 23 Janvier |
| - 10-12 Tortellinis au boeuf sauce tomate 1-3-7-9 | Feuilleté au fromage 1-7 Escalope de dinde au jus | Rillettes de thon 3-7-10-12 Poule au pot 3-7-9 Blé aux petits légumes 1-3-9 Camembert à la coupe 7 | Carbonnade de boeuf à la Flamande 1-3 Pommes dauphines 1-3 Petits suisses aromatisés 7 | Potage crécy 9-12 Nuggets de poisson, ketchup 1-2-4-7-10 Riz 7 Pomme LOCALE |
| Brie à la coupe 7 Compote de pommes locale *** | Purée de panais 7-12 Tarte Normande maison *** | - | - | - |

Produit local
bovine Française

APPELATION D'ORIGINE PROTEGEE
 MSC

Haute valeur environnementale

Certification environnementale niveau 2

Volaille française

Viande

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !





CANTINE DE MAXEVILLE

Du lundi 19 Janvier au vendredi 23 Janvier 2026

Menu : **SANS VIANDE 4-6A - Texture normale - Menu A**

| midi | | | | |
|---|--|---|---|--|
| L. 19 Janvier | Ma. 20 Janvier | Merc. 21 Janvier | J. 22 Janvier | V. 23 Janvier |
| - 10-12 Raviolis ricotta épinards sauce tomate 1-3-7 - 1 Brie à la coupe 7 Compote de pommes locale | Feuilleté au fromage 1-7 Crousti'fromage emmental 1-3-7 Purée de panais 7-12 Tarte Normande maison | Rillettes de thon 3-7-10-12 Filet de colin au jus 4 Blé aux petits légumes 1-3-9 Camembert à la coupe 7 - | Salade coleslaw 3-10 Omelette 3-7 Pommes dauphines 1-3 - 7 Petits suisses aromatisés 7 | Potage crécy 9-12 Nuggets de poisson, ketchup 1-2-4-7-10 Riz - 7 Pomme LOCALE |
| | | | | |



Produit local



Haute valeur environnementale



APPELATION D'ORIGINE PROTEGEE



Certification environnementale niveau 2



Oeufs de France



MSC

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !



CANTINE DE MAXEVILLE

Du lundi 26 Janvier au vendredi 30 Janvier 2026

Menu : **NORMAL 4-6A - Texture normale - Menu A**

| midi | | | | |
|--|--|---------------------------------|----------------------------|--|
| L. 26 Janvier | Ma. 27 Janvier | Merc. 28 Janvier | J. 29 Janvier | V. 30 Janvier |
| Carottes râpées vinaigrette 10-12 | Taboulé maison 1 | Salade coleslaw 3-10 | - | Salade de pâtes 1 |
| Gratin de coquillettes au jambon 1-7 1-2-3-4-6-7-9-14 - | Haut de cuisse de poulet rôti sauce forestière 1-3-12 | Saucisses végétales au jus 1 | Fricadelle de boeuf 1-3 | Merlu blanc au four aux épices 4-9 |
| Bavarois maison vanille chocolat 1-3-7 | Julienne de légumes 9 | Purée de PDT 7 | Brie à la coupe 7 | Pommes de terre, petits pois et champignons 3-9 |
| Saint Nectaire à la coupe 7 | - | Yaourt nature BIO sucré 7 | - | - |

Fait maison

Agriculture Biologique

APPELATION D'ORIGINE PROTEGEE

Produit local

Produit de la ferme



Certification environnementale niveau 2

Volaille française



Veggie

PÊCHE DURABLE

MSC

Haute valeur

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !



CANTINE DE MAXEVILLE

Du lundi 26 Janvier au vendredi 30 Janvier 2026

Menu : SANS PORC 4-6A - Texture normale - Menu A

| midi | | | | |
|---|--|---------------------------------|---|--|
| L. 26 Janvier | Ma. 27 Janvier | Merc. 28 Janvier | J. 29 Janvier | V. 30 Janvier |
| Carottes râpées vinaigrette 10-12 | Taboulé maison 1 | Salade coleslaw 3-10 | - | Salade de pâtes 1 |
| Gratin de coquillettes végétale 1-2-3-4-6-7-9-14 | Haut de cuisse de poulet rôti sauce forestière 1-3-12 | Saucisses végétales au jus 1 | Fricadelle de boeuf 1-3 | Merlu blanc au four aux épices 4-9 |
| - 7 | Julienne de légumes 9 | Purée de PDT 7 | Carottes et lentilles vertes des Vosges mijotées 7 | Pommes de terre, petits pois et champignons 3-9 |
| Bavarois maison vanille chocolat 1-3-7 | Saint Nectaire à la coupe 7 | Yaourt nature BIO sucré 7 | Brie à la coupe 7 | Tomme noire à la coupe 7 |
| Fruit frais | | | | |

APPELATION D'ORIGINE PROTEGEE Produit local Produit de la ferme Certification environnementale niveau 2 Volaille
française Veggie PECHE DURABLE MSC Haute valeur environnementale Fait maison Agriculture Biologique

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !



CANTINE DE MAXEVILLE

Du lundi 26 Janvier au vendredi 30 Janvier 2026

Menu : SANS VIANDE 4-6A - Texture normale - Menu A

| midi | | | | |
|--|--|---------------------------------|--|---|
| L. 26 Janvier | Ma. 27 Janvier | Merc. 28 Janvier | J. 29 Janvier | V. 30 Janvier |
| Carottes râpées vinaigrette 10-12 | Taboulé maison 1 | Salade coleslaw 3-10 | - | Salade de pâtes 1 |
| Gratin de coquillettes végétale 1-2-3-4-6-7-9-14 7 | Pané blé, emmental, épinards et graines 1 Julienne de légumes 9 | Saucisses végétales au jus 1 | Galette boulgour, épeautre et légumes BIO 1 | Merlu blanc au four aux épices 4-9 |
| Bavarois maison vanille chocolat 1-3-7 *** | Saint Nectaire à la coupe 7 | Purée de PDT 7 | Carottes et lentilles vertes des Vosges mijotées Brie à la coupe 7 | Pommes de terre, petits pois et champignons 3-9 Tomme noire à la coupe 7 |
| | | Yaourt nature BIO sucré 7 | Fruit frais | - |

APPELATION D'ORIGINE PROTEGEE

Produit local

Produit de la ferme

Certification environnementale niveau 2

Veggie

Agriculture Biologique

PECHE DURABLE

MSC

Haute valeur environnementale

Fait maison

VEGGIE

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !



CANTINE DE MAXEVILLE

Du lundi 02 Fevrier au vendredi 06 Fevrier 2026

Menu : **NORMAL 4-6A - Texture normale - Menu A**

| midi | | | | |
|--|--|-------------------------------|-------------------------|---|
| L. 02 Fevrier | Ma. 03 Fevrier | Merc. 04 Fevrier | J. 05 Fevrier | V. 06 Fevrier |
| Céleri râpé au curry et ananas vinaigrette 9-12 | Pâté de campagne, cornichon 1-7-10-12 | - 10-12 | - 10-12 | Lentilles vinaigrette aux petits oignons |
| Viande bolognaise | Emincé de dinde sauce curry et citron 1-3-12 | Jambon grillée | Egréné végétal en sauce | Paupiette de saumon à la provençale 1-2-3-4-6 |
| Pâtes Casarecce HVE et fromage râpé 1-7 | Haricots plats persillés | PDT vapeur | Purée de patate douce 7 | Duo de carottes et panais, ail et persil 9 |
| - 7 | - 7 | Mimolette à la coupe 7 | Camembert à la coupe 7 | - 7 |
| Crumble aux pommes maison | Banane | Crème dessert BIO au chocolat | Pomme LOCALE | Salade de fruits |

Fait maison

Agriculture Biologique

Produit local

Produit de la ferme

Haute valeur environnementale

environnementale niveau 2

Volaille française

Veggie

Certification

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !



CANTINE DE MAXEVILLE

Du lundi 02 Fevrier au vendredi 06 Fevrier 2026

Menu : **SANS PORC 4-6A - Texture normale - Menu A**

| midi | | | | |
|--|---|-------------------------------|----------------------------|--|
| L. 02 Fevrier | Ma. 03 Fevrier | Merc. 04 Fevrier | J. 05 Fevrier | V. 06 Fevrier |
| Céleri râpé au curry et ananas vinaigrette 9-12 | Salade piémontaise végé 3-10 | - 10-12 | - 10-12 | Lentilles vinaigrette aux petits oignons |
| Viande bolognaise | Emincé de dinde sauce curry et citron 1-3-12 | Jambon de dinde | Egréné végétal en sauce | Paupiette de saumon à la provençale 1-2-3-4-6 |
| Pâtes Casarecce HVE et fromage râpé 1-7 | Haricots plats persillés | PDT vapeur | Purée de patate douce 7 | Duo de carottes et panais, ail et persil 9 |
| - 7 | - 7 | Mimolette à la coupe 7 | Camembert à la coupe 7 | - 7 |
| Crumble aux pommes maison | Banane | Crème dessert BIO au chocolat | Pomme LOCALE | Salade de fruits |



Produit local



Haute valeur environnementale



Certification environnementale niveau 2



Volaille française



Veggie



Fait maison



Agriculture Biologique



Produit de la ferme

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !



CANTINE DE MAXEVILLE

Du lundi 02 Fevrier au vendredi 06 Fevrier 2026

Menu : **SANS VIANDE** 4-6A - Texture normale - Menu A

| midi | | | | |
|--|--|-----------------------------------|----------------------------|--|
| L. 02 Fevrier | Ma. 03 Fevrier | Merc. 04 Fevrier | J. 05 Fevrier | V. 06 Fevrier |
| Céleri râpé au curry et ananas vinaigrette 9-12 | Salade piémontaise végé 3-10 | - 10-12 | - 10-12 | Lentilles vinaigrette aux petits oignons |
| Sauce bolognaise végétale | Filet de colin sauce curry et citron 4-12 | Crousti'fromage emmental 1-3-7 | Egréné végétal en sauce | Paupiette de saumon à la provençale 1-2-3-4-6 |
| Pâtes Casarecce HVE et fromage râpé 1-7 | Haricots plats persillés | PDT vapeur | Purée de patate douce 7 | Duo de carottes et panais, ail et persil 9 |
| - 7 | - 7 | Mimolette à la coupe 7 | Camembert à la coupe 7 | - 7 |
| Crumble aux pommes maison *** | Banane | Crème dessert BIO au chocolat | Pomme LOCALE | Salade de fruits |



Produit local



Haute valeur environnementale



Certification environnementale niveau 2



MSC



Veggie



Fait maison



Agriculture Biologique



Produit de la ferme

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !



CANTINE DE MAXEVILLE

Du lundi 09 Fevrier au vendredi 13 Fevrier 2026

Menu : **NORMAL 4-6A - Texture normale - Menu A**

| midi | | | | |
|---|---|------------------------------------|--|--|
| L. 09 Fevrier | Ma. 10 Fevrier | Merc. 11 Fevrier | J. 12 Fevrier | V. 13 Fevrier |
| - | Salade de PDT vinaigrette | Potage de légumes 12 | - | Torsades aux tomates, olives et basilic 1 |
| Viande cassoulet | Lamelles de kebab veggie sauce tomate 1-3-7 | Bourguignon de joue de boeuf | Aiguillettes de poulet à la crème 3-7-9 | Filet de colin d'Alaska meunière |
| Haricots blancs à la tomate 1-12 | Poêlée de légumes d'hiver (courge, champignons, carottes et oignons) 3-7 | Pâtes 1 | Petits pois aux oignons 9 | Purée d'épinards 7 |
| Tomme grise de Lorraine à la coupe 7 | - 7 | - 7 | Gouda BIO à la coupe 7 | Tomme noire à la coupe 7 |
| Liégeois vanille 7 | Flan pâtissier maison | Compote locale pomme châtaigne | Cocktail de fruits au sirop | - 7 |

Fait maison
porcine Française

Produit local
 Veggie

Haute valeur environnementale

BLEU BLANC COEUR

Agriculture Biologique

Viande

Volaille française

PECHE DURABLE

MSC

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

CANTINE DE MAXEVILLE

Du lundi 09 Fevrier au vendredi 13 Fevrier 2026

Menu : **SANS PORC** 4-6A - Texture normale - Menu A

| midi | | | | |
|--|---|---|--|--|
| L. 09 Fevrier | Ma. 10 Fevrier | Merc. 11 Fevrier | J. 12 Fevrier | V. 13 Fevrier |
| - Viande cassoulet Haricots blancs à la tomate Tomme grise de Lorraine à la coupe Liégeois vanille | - Salade de PDT vinaigrette Lamelles de kebab veggie sauce tomate Poêlée de légumes d'hiver (courge, champignons, carottes et oignons) Flan pâtissier maison | - Potage de légumes Bourguignon de joue de boeuf Pâtes Compote locale pomme châtaigne | - Aiguillettes de poulet à la crème Petits pois aux oignons Gouda BIO à la coupe Cocktail de fruits au sirop | - Torsades aux tomates, olives et basilic Filet de colin d'Alaska meunière Purée d'épinards Tomme noire à la coupe |
|  Fait maison  porcine Française |  Produit local  Veggie |  Haute valeur environnementale |  BLEU BLANC COEUR |  Agriculture Biologique |
| | |  Volaille française |  PECHE DURABLE |  MSC |

 Fait maison  Produit local  Haute valeur environnementale  BLEU BLANC COEUR  Agriculture Biologique  Viande
 porcine Française  Veggie  Volaille française  PECHE DURABLE  MSC

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !



CANTINE DE MAXEVILLE

Du lundi 09 Fevrier au vendredi 13 Fevrier 2026

Menu : SANS VIANDE 4-6A - Texture normale - Menu A

| midi | | | | |
|---|--|---|---|--|
| L. 09 Fevrier | Ma. 10 Fevrier | Merc. 11 Fevrier | J. 12 Fevrier | V. 13 Fevrier |
| - Viande cassoulet Haricots blancs à la tomate Tomme grise de Lorraine à la coupe Liégeois vanille *** | Salade de PDT vinaigrette Lamelles de kebab veggie sauce tomate 1-3-7 Poêlée de légumes d'hiver (courge, champignons, carottes et oignons) 3-7 - Flan pâtissier maison | Potage de légumes 12 Bourguignon aux lentilles et légumes 1-12 Pâtes 1 - Compote locale pomme châtaigne 1 | - 12 Crusti'fromage emmental 1-3-7 Petits pois aux oignons 9 Gouda BIO à la coupe 7 Cocktail de fruits au sirop | Torsades aux tomates, olives et basilic 1 Filet de colin d'Alaska meunière 1-4-7 Purée d'épinards 7 Tomme noire à la coupe 7 - |

Fait maison
porcine Française

Produit local
 Veggie

Haute valeur environnementale
 PECHE DURABLE

BLEU BLANC COEUR

MSC

Agriculture Biologique

Viande

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !





CANTINE DE MAXEVILLE

Du lundi 16 Fevrier au vendredi 20 Fevrier 2026

Menu : **NORMAL 4-6A - Texture normale - Menu A**

| midi | | | | |
|--|---|---|--|---|
| L. 16 Fevrier | Ma. 17 Fevrier | Merc. 18 Fevrier | J. 19 Fevrier | V. 20 Fevrier |
| Chou blanc, lardons grillés vinaigrette Cake végétale aux lentilles et sauce tomate Spaetzle - Yaourt BIO brassé vanille | Salade de riz aux légumes 10-12 Steak haché au jus Purée de butternut Gâteau de Savoie maison | - Boulettes de pois chiche à l'orientale 1 Semoule Mimolette à la coupe 7 Fruit frais | Surimi mayonnaise 1-3-4-10 Saucisse à cuire 9 Lentilles 9 Brie à la coupe 7 - 1-8 | - 10-12 Poisson à la Bordelaise 1-4 Poêlée de navets au miel et PDT 3-9 Edam à la coupe 7 Fruit frais |



Agriculture Biologique



Fait maison



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE



Certification environnementale niveau 2



Veggie



Viande bovine Française



Viande porcine Française



PECHE DURABLE



MSC

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !



CANTINE DE MAXEVILLE

Du lundi 16 Fevrier au vendredi 20 Fevrier 2026

Menu : **SANS PORC 4-6A - Texture normale - Menu A**

| midi | | | | |
|---|------------------------------------|--|-------------------------------|---------------------------------|
| L. 16 Fevrier | Ma. 17 Fevrier | Merc. 18 Fevrier | J. 19 Fevrier | V. 20 Fevrier |
| Chou blanc vinaigrette | Salade de riz aux légumes 10-12 | - | Surimi mayonnaise 1-3-4-10 | - 10-12 |
| Cake végétale aux lentilles et sauce tomate | Steak haché au jus | Boulettes de pois chiche à l'orientale | Saucisses végétales au jus | Poisson à la Bordelaise |
| Spaetzle 1-3 | Purée de butternut | Semoule 1 | Lentilles 9 | Poêlée de navets au miel et PDT |
| - 7 | - 7 | Mimolette à la coupe 7 | Brie à la coupe 7 | Edam à la coupe 7 |
| Yaourt BIO brassé vanille 7 | Gâteau de Savoie maison | Fruit frais | - 1-8 | Fruit frais |
| *** | *** | *** | *** | |

Agriculture Biologique Fait maison INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE
 Veggie Viande bovine Française PECHE DURABLE MSC

Certification environnementale niveau 2

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !



CANTINE DE MAXEVILLE

Du lundi 16 Fevrier au vendredi 20 Fevrier 2026

Menu : **SANS VIANDE 4-6A - Texture normale - Menu A**

| midi | | | | |
|---|--|---|---------------------------------|---------------------------------|
| L. 16 Fevrier | Ma. 17 Fevrier | Merc. 18 Fevrier | J. 19 Fevrier | V. 20 Fevrier |
| Chou blanc vinaigrette | Salade de riz aux légumes 10-12 | - | Surimi mayonnaise 1-3-4-10 | - 10-12 |
| Cake végétale aux lentilles et sauce tomate | Galette boulgour, épeautre et légumes BIO 1 | Boulettes de pois chiche à l'orientale 1 | Saucisses végétales au jus 1 | Poisson à la Bordelaise 1-4 |
| Spaetzle 1-3 | Purée de butternut 7 | Semoule 1 | Lentilles 9 | Poêlée de navets au miel et PDT |
| - 7 | - 7 | Mimolette à la coupe 7 | Brie à la coupe 7 | Edam à la coupe 7 |
| Yaourt BIO brassé vanille 7 | Gâteau de Savoie maison | Fruit frais | - 1-8 | Fruit frais |
| *** | | | | |

Agriculture Biologique Fait maison INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

Veggie PECHE DURABLE MSC

Certification environnementale niveau 2

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !



CANTINE DE MAXEVILLE

Du lundi 23 Fevrier au vendredi 27 Fevrier 2026

Menu : **NORMAL 4-6A - Texture normale - Menu A**

| midi | | | | |
|---|--|---|---|--|
| L. 23 Fevrier - 10-12 Tortellinis au boeuf sauce tomate 1-3-7-9 | Ma. 24 Fevrier Feuilleté au fromage 1-7 Jambon grillée au miel et à l'orange 3-9 | Merc. 25 Fevrier Rillettes de thon 3-7-10-12 Poule au pot 3-7-9 | J. 26 Fevrier Salade coleslaw 3-10 Carbonnade de boeuf à la Flamande 1-3 | V. 27 Fevrier Potage crécy 9-12 Nuggets de poisson, ketchup 1-2-4-7-10 |
| Brie à la coupe 7 Compote de pommes locale | Purée de panais 7-12 Tarte Normande maison | Blé aux petits légumes 1-3-9 Camembert à la coupe 7 | Pommes dauphines 1-3 - Petits suisses aromatisés 7 | Riz 7 Pomme LOCALE   |



Produit local



Haute valeur environnementale



APPELATION D'ORIGINE PROTEGEE



Certification environnementale niveau 2



Viande porcine Française



Viande bovine Française



MSC

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !



CANTINE DE MAXEVILLE

Du lundi 23 Fevrier au vendredi 27 Fevrier 2026

Menu : **SANS PORC** 4-6A - Texture normale - Menu A

| midi | | | | |
|---|---|---|--|---|
| L. 23 Fevrier | Ma. 24 Fevrier | Merc. 25 Fevrier | J. 26 Fevrier | V. 27 Fevrier |
| - 10-12 Tortellinis au boeuf sauce tomate 1-3-7-9 | Feuilleté au fromage 1-7 Escalope de dinde au jus | Rillettes de thon 3-7-10-12 Poule au pot 3-7-9 Blé aux petits légumes 1-3-9 Camembert à la coupe 7 | Salade coleslaw 3-10 Carbonnade de boeuf à la Flamande 1-3 Pommes dauphines 1-3 Petits suisses aromatisés 7 | Potage crécy 9-12 Nuggets de poisson, ketchup 1-2-4-7-10 Riz 7 Pomme LOCALE |
| Brie à la coupe 7 Compote de pommes locale *** | Purée de panais 7-12 Tarte Normande maison *** | - | - | - |

Produit local
bovine Française

APPELATION D'ORIGINE PROTEGEE
 MSC

Certification environnementale niveau 2

Volaille française

Viande

Haute valeur environnementale

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !



CANTINE DE MAXEVILLE

Du lundi 23 Fevrier au vendredi 27 Fevrier 2026

Menu : **SANS VIANDE** 4-6A - Texture normale - Menu A

| midi | | | | |
|---|--|--|--|---|
| L. 23 Fevrier | Ma. 24 Fevrier | Merc. 25 Fevrier | J. 26 Fevrier | V. 27 Fevrier |
| - 10-12 Raviolis ricotta épinards sauce tomate 1-3-7 | Feuilleté au fromage 1-7 Crousti'fromage emmental 1-3-7 Purée de panais 7-12 Tarte Normande maison | Rillettes de thon 3-7-10-12 Filet de colin au jus 4 Blé aux petits légumes 1-3-9 Camembert à la coupe 7 | MSC Salade coleslaw 3-10 Omelette 3-7 Pommes dauphines 1-3 Petits suisses aromatisés 7 | Potage crécy 9-12 Nuggets de poisson, ketchup 1-2-4-7-10 Riz 7 Pomme LOCALE |
| Brie à la coupe 7 Compote de pommes locale | - 7 | - | - | MSC Rouge de Normandie 7 |



Produit local



Haute valeur environnementale



Oeufs de France



MSC



APPELATION D'ORIGINE PROTEGEE



Certification environnementale niveau 2

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !



CANTINE DE MAXEVILLE

Du lundi 02 Mars au vendredi 06 Mars 2026

Menu : **NORMAL 4-6A - Texture normale - Menu A**

| midi | | | | |
|---|--|---------------------------------|---|--|
| L. 02 Mars | Ma. 03 Mars | Merc. 04 Mars | J. 05 Mars | V. 06 Mars |
| Carottes râpées vinaigrette 10-12 | Taboulé maison 1 | Salade coleslaw 3-10 | - | Salade de pâtes 1 |
| Gratin de coquillettes au jambon 1-7 | Haut de cuisse de poulet rôti sauce forestière 1-3-12 | Saucisses végétales au jus 1 | Fricadelle de boeuf 1-3 | Merlu blanc au four aux épices 4-9 |
| - 1-2-3-4-6-7-9-14 | Julienne de légumes 9 | Purée de PDT 7 | Carottes et lentilles vertes des Vosges mijotées 7 | Pommes de terre, petits pois et champignons 3-9 |
| - 7 | Saint Nectaire à la coupe 7 | - 7 | Brie à la coupe 7 | Tomme noire à la coupe 7 |
| Bavarois maison vanille chocolat 1-3-7 | - | Yaourt nature BIO sucré 7 | Fruit frais | - |

Fait maison
niveau 2



Agriculture Biologique



APPELATION D'ORIGINE PROTEGEE



Produit local



Certification environnementale

Volaille française



Veggie



PECHE DURABLE



MSC



Haute valeur environnementale

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !



CANTINE DE MAXEVILLE

Du lundi 02 Mars au vendredi 06 Mars 2026

Menu : **SANS PORC** 4-6A - Texture normale - Menu A

| midi | | | | |
|--|--|-------------------------------------|---|--|
| L. 02 Mars | Ma. 03 Mars | Merc. 04 Mars | J. 05 Mars | V. 06 Mars |
| Carottes râpées vinaigrette 10-12 | Taboulé maison 1 | Salade coleslaw 3-10 | - | Salade de pâtes 1 |
| Gratin de coquillettes végétale 1-2-3-4-6-7-9-14 7 | Haut de cuisse de poulet rôti sauce forestière 1-3-12 | Saucisses végétales au jus 1 | Fricadelle de boeuf 1-3 | Merlu blanc au four aux épices 4-9 |
| Bavarois maison vanille chocolat 1-3-7 | Julienne de légumes 9 | Purée de PDT 7 | Carottes et lentilles vertes des Vosges mijotées 7 | Pommes de terre, petits pois et champignons 3-9 |
| Saint Nectaire à la coupe 7 | - | Yaourt nature BIO sucré 7 | Brie à la coupe 7 | Tomme noire à la coupe 7 |
| | | | Fruit frais | |

APPELATION D'ORIGINE PROTEGEE Produit local Certification environnementale niveau 2 Volaille française Veggie
 PECHÉ DURABLE MSC Haute valeur environnementale Fait maison Agriculture Biologique

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !



CANTINE DE MAXEVILLE

Du lundi 02 Mars au vendredi 06 Mars 2026

Menu : **SANS VIANDE 4-6A - Texture normale - Menu A**

| midi | | | | |
|---|--|---------------------------------|---|--|
| L. 02 Mars | Ma. 03 Mars | Merc. 04 Mars | J. 05 Mars | V. 06 Mars |
| Carottes râpées vinaigrette 10-12 | Taboulé maison 1 | Salade coleslaw 3-10 | - | Salade de pâtes 1 |
| Gratin de coquillettes végétale 1-2-3-4-6-7-9-14 | Pané blé, emmental, épinards et graines 1 | Saucisses végétales au jus 1 | Galette boulgour, épeautre et légumes BIO 1 | Merlu blanc au four aux épices 4-9 |
| - 7 | Julienne de légumes 9 | Purée de PDT 7 | Carottes et lentilles vertes des Vosges mijotées 7 | Pommes de terre, petits pois et champignons 3-9 |
| Bavarois maison vanille chocolat 1-3-7 *** | Saint Nectaire à la coupe 7 | Yaourt nature BIO sucré 7 | Brie à la coupe 7 | Tomme noire à la coupe 7 |

APPELATION D'ORIGINE PROTEGEE
Biologique

Produit local

Certification environnementale niveau 2

Veggie Agriculture

PECHE DURABLE

MSC

Haute valeur environnementale

Fait maison

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !