

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

midi				
L. 31 Aout	Ma. 01 Septembre	Merc. 02 Septembre	J. 03 Septembre	V. 04 Septembre
Surimi mayonnaise 1-3-4-10	- 10-12	- 10-12	Macédoine vinaigrette 10-12	Salade de chou chinois et maïs vinaigrette 10-12
Normandin de veau au jus 6	Ravioles ricotta épinards BIO à la crème 1-3-7	Haut de cuisse de poulet rôti sauce Basquaise 1-3	Jambon de dinde x1	Cubes de poisson blanc au jus 4
Ratatouille Niçoise	-	Rostis	Penne BIO sauce tomate et parmesan 1-3-7	Purée de patate douce 7
-	Mimolette à la coupe 7	Saint Paulin coupé 7	- 7	- 7
Pêche	Tarte aux quetsches maison 1-7	Kiwi	Salade ananas et mangue	Fromage blanc aromatisé 7



MSC



Agriculture Biologique



APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE



Volaille française



PECHE DURABLE

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

midi				
L. 07 Septembre	Ma. 08 Septembre	Merc. 09 Septembre	J. 10 Septembre	V. 11 Septembre
 Tomates mozzarella vinaigrette au basilic 7-10-12	- 1-10-12	Taboulé 1	- 10-12	Mais vinaigrette 10-12
Sauce carbonara végété 1-7-9	Sauté de poulet au caramel 1-3	Crousti*fromage emmental 1-3-7	Steak haché sauce tomate aux olives 3	Filet de colin d'Alaska meunière, mayonnaise végétale* 1-3-4-6-7-10-12
Pâtes 1	Riz BIO cantonnais 3-7-9	Haricots verts braisés 9	Purée de PDT 7	Duo de carottes à la crème 7-9
-	Gouda BIO à la coupe 7	- 7	Emmental coupé 7	Tomme noire à la coupe 7
Mousse au chocolat 6-7	Bavarois aux fruits rouges 1-3-7	Abricots 7	Salade de fruits	-
***	***	***		***

 Haute valeur environnementale  Volaille française  Viande bovine Française  Agriculture Biologique  Produit local  Oeufs

 de France  Certification environnementale niveau 2

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

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

midi				
L. 14 Septembre	Ma. 15 Septembre	Merc. 16 Septembre	J. 17 Septembre	V. 18 Septembre
 Concombres vinaigrette 10-12  Cake végétale aux lentilles et sauce tomate 1-3-7-9  Gnocchis 1-6-10  - 7  Pastèque *	 - 1-2-3-4-10  Spaghettis aux boulettes (La Belle et le Clochard) 1-6  - 9  Babybel (Toy Story) 7  Beignets de Tiana (La Princesse et la Grenouille) 1-3-7 *	 -  Egréné végétal sauce curry 1-6-9-12  Riz pilaf BIO 9  Kiri 7  Abricots *	 Taboulé de quinoa maison 12  Cordon bleu de volaille à la tomate 1-3-7-9  Purée de courgettes 7  -  Compote locale pomme framboise et palmier 1-3-8 *	 Melon  Pavé de saumon à la provençale 4-9  Farfalle 1-6-10  - 7  Yaourt brassé BIO aux myrtilles 7 *



APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE



Veggie



Fait maison



Haute valeur environnementale



Certification

environnementale niveau 2



Agriculture Biologique



Produit local

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



CANTINE DE MAXEVILLE

Du lundi 21 Septembre au vendredi 25 Septembre 2026

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

midi				
L. 21 Septembre	Ma. 22 Septembre	Merc. 23 Septembre	J. 24 Septembre	V. 25 Septembre
 Taboulé maison 1-12  Poisson façon marengo 3-4-12  Courgettes à l'ail 9 - 7  Bavarois aux fruits rouges 1-3-7	 Carottes râpées vinaigrette 10-12 Boulettes végétales sauce aux poivrons Semoule 1 - 7 Yaourt brassé BIO aux myrtilles 7 	 Haricots verts vinaigrette 10-12 Tortellinis au boeuf sauce tomate 1-3-7 - 7 Et fromage râpé 7 Salade ananas et mangue	 Salade de PDT au curry 3-10-12 Haut de cuisse de poulet rôti sauce forestière 1-3-12 Petits pois carottes 9 - 7 Pomme	 Céleri râpé vinaigrette 10-12 Filet de colin sauce crème et curry 3-4-12 Potatoes Tomme Catalane AOP à la coupe 7 -



Agriculture Biologique



Haute valeur environnementale



Certification environnementale niveau 2



Produit local



Volaille

française



MSC



APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE

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

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

midi				
L. 28 Septembre	Ma. 29 Septembre	Merc. 30 Septembre	J. 01 Octobre	V. 02 Octobre
 - 10-12 Saucisse végétale 1 Choucroute et PDT 12 Gouda BIO à la coupe 7 Compote de pommes locale	 Salade de chou chinois et maïs vinaigrette 10-12 Haut de cuisse de poulet sauce yassa 10-12 Riz pilaf 9 - 7 Bavarois maison caramel 1-3-7	- 1-7-10-12 Lamelles de kebab veggie sauce tomate 1-3-7 Purée de courgettes 7 Tomme noire coupée 7 Poire	 Betteraves râpées crues, feta, miel vinaigrette 7-10-12 Jambon de dinde PDT vapeur - 7 Fromage blanc aromatisé 7	Salade Indienne au curry et légumineuses 1-10-12 Merlu blanc rôti au paprika 4 Duo de carottes à la crème 7-9 Yaourt nature BIO + sucre 7 -



Produit local



Viande porcine Française



Certification environnementale niveau 2



Agriculture Biologique

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

midi				
L. 05 Octobre	Ma. 06 Octobre	Merc. 07 Octobre	J. 08 Octobre	V. 09 Octobre
Coeurs de palmiers et tomates vinaigrette 10-12	Carottes jaunes râpées vinaigrette 10-12	 Piémontaise végété 3-10-12	 Coleslaw 3-10	Macédoine vinaigrette 10-12
Viande cassoulet (saucisse) 6	Escalope panée végétale	Steak haché sauce brune 1-3-4-12	Poisson sauce forestière 1-3-4-12	Filet de colin meunière, *mayonnaise végétale 1-3-4-6-7-10-12
Haricots blancs à la tomate 1-12	Ratatouille et orzo 9	Jeunes carottes 9	Purée de patate douce 7	Potatoes
Brie à la coupe 7	- 7	- 7	Froidou 7	- 7
Fontainebleau maison à la poire 7	Banane 	Kiwi	- 1-6-7	Salade d'ananas



Produit local



RUP

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