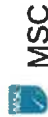


Menu : SANS VIANDE 4-6A - Texture normale - Menu A

midi				
L. 31 Aout	Ma. 01 Septembre	Merc. 02 Septembre	J. 03 Septembre	V. 04 Septembre
 Surimi mayonnaise 1-3-4-10 Oeufs durs 3 Ratatouille Niçoise - Pêche	- 10-12 Ravioles ricotta épinards BIO à la crème 1-3-7 Mimolette à la coupe 7 Tarte aux quetsches maison 1-7	- 10-12 Lamelles de kebab veggie sauce basquaise 1-3 Rostis Saint Paulin coupé 7 Kiwi	Macédoine vinaigrette 10-12 Boulettes de blé aux légumes 1 Penne BIO sauce tomate et parmesan 1-3-7 - 7 Salade ananas et mangue	Salade de chou chinois et maïs vinaigrette 10-12 Cubes de poisson blanc au jus 4 Purée de patate douce 7 - 7 Fromage blanc aromatisé 7



Agriculture Biologique



APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE



Veggie



PECHE DURABLE

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



CANTINE DE MAXEVILLE

Du lundi 07 Septembre au vendredi 11 Septembre 2026

Menu : SANS VIANDE 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	Poisson poché 4	Crousti*fromage emmental 1-3-7	Omelette sauce tomate aux olives 3-7	Filet de colin d'Alaska meunière, mayonnaise végétale* 1-3-4-6-7-10-12
Pâtes 1	Riz BIO cantonnais végété 1-3-7-9	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	Salade de fruits	-



Haute valeur environnementale
environnementale niveau 2



PECHE DURABLE



MSC



Agriculture Biologique



Produit local



Certification

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



CANTINE DE MAXEVILLE

Du lundi 14 Septembre au vendredi 18 Septembre 2026

Menu : SANS VIANDE 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	- 1-2-3-4-10	-	Taboulé de quinoa maison 12	Melon
Cake végétale aux lentilles et sauce tomate 1-3-7-9	Spaghettis aux boulettes végétales (La Belle et le Clochard) 1-3	Egréné végétal sauce curry 1-6-9-12	Cordon bleu végétarien 1-3-7	Pavé de saumon à la provençale 4-9
Gnocchis 1-6-10	- 9	Riz pilaf BIO 9	Purée de courgettes 7	Farfalle 1-6-10
- 7	Babybel (Toy Story) 7	Kiri 7	-	- 7
Pastèque	Beignets de Tiana (La Princesse et la Grenouille) 1-3-7	Abricots	Compote locale pomme framboise et palmier 1-3-8	Yaourt brassé BIO aux myrtilles 7
*	*	*	*	*



APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE



Agriculture Biologique



Véggie



Fait maison



Haute valeur environnementale



Certification

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

Menu : SANS VIANDE 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 Bavaois 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 Ravioles ricotta épinards sauce tomate 1-3-7 - 7 Et fromage râpé 7 Salade ananas et mangue	 Salade de PDT au curry 3-10-12 Cordon bleu végét., sauce forestière 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
APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE



Haute valeur environnementale



Certification environnementale niveau 2



Produit local



MSC

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



CANTINE DE MAXEVILLE

Du lundi 28 Septembre au vendredi 02 Octobre 2026

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

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



Produit local



Viande porcine Française



Certification environnementale niveau 2



Oeufs de France



Agriculture Biologique



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

Menu : SANS VIANDE 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
Crousti'fromage emmental 1-3-7	Escalope panée végétale 1-3-7	Pané blé, emmental, épinards et graines 1	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	Fraidou 7	- 7
Fontainebleau maison à la poire 7	Banane 7	Kiwi	- 1-6-7	Salade d'ananas



Produit local



RUP

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