

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

midi				
L. 12 Octobre SEMAINE DU GOÛT	Ma. 13 Octobre	Merc. 14 Octobre	J. 15 Octobre	V. 16 Octobre
- 10-12	Jambon aux herbes "Saisons Bentz", corichon 10-12	Céleri râpé vinaigrette 10-12	-	- 10-12
Sauté de porc Lorrain aux mirabelles 3	Emincé de poulet d'Alsace sauce poire et curry 1-3-9-12	Bolognaise aux lentilles des Vosges 1-9	Boeuf Lorrain aux carottes 1-12	Poisson blanc 4
Pommes de terre d'Alsace risolées	Riz	Pâtes breizel d'Alsace 1-3-7	Purée de potiron 7	Choucroute d'Alsace et PDT 12
Munster LOCAL à la coupe 7	- 7	Et fromage râpé 7	Camembert à la coupe 7	Carré de l'Est à la coupe 7
Yaourt sucré "Les yaourts de SALM" 7	Compote LOCALE et madeleine de Commercy 1-3	Carré chocolat 1-3-7	Pomme LOCALE	Poire au sirop

 **Produit local**  **Agriculture Biologique**  **Certification environnementale niveau 2**  **INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE**

 **Produit Français**  **Haute valeur environnementale**  **APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE**

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

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

midi				
L. 19 Octobre	Ma. 20 Octobre	Merc. 21 Octobre	J. 22 Octobre	V. 23 Octobre
Chou fleur vinaigrette 10-12 	- 4	Salade de boudigour et quinoa aux cranberries 1	- 10-12 	Salade de riz 3-10-12 
Sauté de dinde sauce potiron et crème 1-7	Steak haché sauce aux champignons 1-3 Pâtes 1	Cordon bleu de volaille 1-6-7 Haricots verts braisés 9	Lasagnes aux légumes 1-3-7 - Saint Morêt BIO 7 	Filet de poisson blanc, sauce citronnée 4-7-12 Fondue de poireaux 9
Semoule 1 - 7	Saint Nectaire à la coupe 7 Kiwi 1-3-7 	Crumble aux pommes 1-3-7	Flan vanille nappé caramel 7	Fondue de poireaux 9 - 7
Roulé maison à la confiture 1-3-7				Pêche au sirop

 Certification environnementale niveau 2
  Produit local
  Agriculture Biologique
  Viande bovine Française
  PECHE DURABLE

 MSC
  APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE

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

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

midi					
L. 26 Octobre	Ma. 27 Octobre	Merc. 28 Octobre	J. 29 Octobre	V. 30 Octobre	
Taboulé maison 1-12	Carottes râpées vinaigrette 10-12	Haricots verts vinaigrette 10-12	Salade de PDT au curry 3-10-12	Céleri râpé vinaigrette 10-12	
Sauté de porc marenngo 3-12	Boulettes végétales sauce aux poivrons 1-3	Tortellinis au boeuf sauce tomate 1-3-7	Haut de cuisse de poulet rôti sauce forestière 1-3-12	Filet de colin sauce crème et curry 3-4-12	
Courgettes à l'ail 9	Semoule 1	- 7	Petits pois carottes 9	Potatoes 7	
- 7	- 7	Et fromage râpé 7	- 7	Tomme Catalane AOP à la coupe 7	
Ciafouts maison pomme cannelle 1-3-7	Yaourt brassé BIO aux myrtilles 7	Salade ananas et mangue	Pomme	-	



Agriculture Biologique



MSC



APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE



Haute valeur environnementale



Certification environnementale niveau 2



Produit local



Volaille

française

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

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

midi				
L. 02 Novembre	Ma. 03 Novembre	Merc. 04 Novembre	J. 05 Novembre	V. 06 Novembre
- 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
Knack x1 9	Haut de cuisse de poulet sauce yassa 1-9-10-12	Lamelles de kebab veggie sauce tomate 1-3-7	Jambon de dinde	Merlu blanc rôti au paprika 4
Choucroute et PDT 12	Riz pilaf 9	Purée de courgettes 7	PDT vapeur	Duo de carottes à la crème 7-9
Gouda BIO à la coupe 7	- 7	Tomme noire coupée 7	- 7	Yaourt nature BIO sucré 7
Compote de pommes locale	Bavarois maison caramel 1-3-7	Poire	Fromage blanc aromatisé 7	-

 Produit local  Agriculture Biologique  Certification environnementale niveau 2  Viande porcine Française

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

CANTINE DE MAXEVILLE

Du lundi 09 Novembre au vendredi 13 Novembre 2026

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

midi				
L. 09 Novembre	Ma. 10 Novembre	Merc. 11 Novembre	J. 12 Novembre	V. 13 Novembre
- 10-12 Viande cassoulet (saucisse) 	Carottes jaunes râpées vinaigrette 10-12 Aiguillettes panées végétales 	Piémontaise végété 3-10-12 Steak haché sauce brune 1-3-12 Jeunes carottes 9 - 7 Kiwi	Coleslaw 3-10 Sauté de porc sauce forestière 1-3-12 Purée de patate douce 7 Fraidou 7 - 1-6-7	Macédoine vinaigrette 10-12 Fillet de colin meunière, *mayonnaise végétale 1-3-4-6-7-9-10-12 Potatoes - 7 Salade d'ananas

 Viande porcine Française  INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE  RUP  Haute valeur environnementale  Certification

 Produit local

environnementale niveau 2

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

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

midi				
L. 16 Novembre	Ma. 17 Novembre	Merc. 18 Novembre	J. 19 Novembre	V. 20 Novembre
- 10-12	Salade de radis blanc râpé 10-12	Salade verte vinaigrette 10-12	- 10-12	- 10-12
Aiguillettes de poulet sauce safranée	Boulettes d'agneau au jus 1-6	Bolognaise végétale 1-9	Fricadelle de boeuf au jus 1-3	Pavé de saumon à l'oseille
Purée de 3 légumes 7	Semoule et légumes couscous 1-3-9-12	Pâtes 1	Haricots beurre persillés	Riz
Gouda BIO à la coupe 7	- 7	Et fromage râpé 7	Camembert à la coupe 7	Rondelé nature BIO 7
Compote pomme vanille allégée	Yaourt nature BIO sucré 7	Carré chocolat 1-3-7	Pomme	Salade de fruits



Agriculture Biologique



Produit local



Haute valeur environnementale



Certification environnementale niveau 2

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

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

midi				
L. 23 Novembre	Ma. 24 Novembre	Merc. 25 Novembre	J. 26 Novembre	V. 27 Novembre
Chou fleur vinaigrette 10-12	- 4	Salade de boulgour et quinoa aux cranberries 1	- 10-12	Salade de riz 3-10-12
Sauté de dinde sauce potiron et crème 1-7	Steak haché sauce aux champignons 1-3	Cordon bleu de volaille 1-6-7	Lasagnes aux légumes 1-3-7	Filet de poisson blanc, sauce citronnée 4-7-12
Semoule 1	Pâtes 1	Haricots verts braisés 9	- Saint Morêt BIO 7	Fondue de poireaux 9
- 7	Saint Nectaire à la coupe 7	- 7	Fian vanille nappé caramel 7	- 7
Roulé maison à la confiture 1-3-7	Kiwi	Crumble aux pommes 1-3-7		Pêche au sirop

 Certification environnementale niveau 2  Produit local  Agriculture Biologique  Viande bovine Française  PÊCHE DURABLE

 MSC  APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE

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

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

midi				
L. 30 Novembre	Ma. 01 Décembre	Merc. 02 Décembre	J. 03 Décembre	V. 04 Décembre
Taboulé maison 1-12	Carottes râpées vinaigrette 10-12	Haricots verts vinaigrette 10-12	Salade de PDT au curry 3-10-12	Céleri râpé vinaigrette 10-12
Sauté de porc marengo 3-12	Boulettes végétales sauce aux poivrons 1-3	Tortellinis au boeuf sauce tomate 1-3-7	Haut de cuisse de poulet rôti sauce forestière 1-3-12	Filet de colin sauce crème et curry 3-4-12
Courgettes à l'ail 9	Semoule 1	- 7	Petits pois carottes 9	Potatoes 7
- 7	- 7	Et fromage râpé 7	- 7	-
Ciafous maison pomme cannelle 1-3-7	Yaourt brassé BIO aux myrtilles 7	Salade ananas et mangue	Pomme	Tomme Catalane AOP à la coupe 7



Agriculture Biologique



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

midi				
L. 07 Décembre	Ma. 08 Décembre	Merc. 09 Décembre	J. 10 Décembre	V. 11 Décembre
- 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
Knack x1 9	Haut de cuisse de poulet sauce yassa 1-9-10-12	Lamelles de kebab veggie sauce tomate 1-3-7	Jambon de dinde	Mertu blanc rôti au paprika 4
Choucroute et PDT 12	Riz pilaf 9	Purée de courgettes 7	PDT vapeur	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	Bavarois maison caramel 1-3-7	Poire	Fromage blanc aromatisé 7	-



Produit local



Viande porcine Française



Certification environnementale niveau 2



Agriculture Biologique

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

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

midi				
L. 14 Décembre	Ma. 15 Décembre	Merc. 16 Décembre	J. 17 Décembre	V. 18 Décembre
- 10-12 Viande cassoulet (saucisse)  	Carottes jaunes râpées vinaigrette 10-12 Aiguillettes panées végétales 	Piémontaise végété 3-10-12 Steak haché sauce brune 1-3-12 Jeunes carottes 9 - 7 Kiwi	Coleslaw 3-10 Sauté de porc sauce forestière 1-3-12 Purée de patate douce 7 Fraidou 7 - 1-6-7 Kiwi	Macédoine vinaigrette 10-12 Filet de colin meunier, *mayonnaise végétale 1-3-4-6-7-9-10-12 Potatoes - 7 Salade d'ananas 



Haute valeur environnementale
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

Certification environnementale niveau 2

Produit local

RUP

Viande porcine Française

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