

Menu : SANS PORC 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	Oeufs durs vinaigrette 3-10-12	Céleri râpé vinaigrette 10-12	-	- 10-12
Boulettes de blé aux légumes au jus 1	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 rissolées	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

Oeufs de France



APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE

Haute valeur environnementale



Agriculture Biologique



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. 19 Octobre	Ma. 20 Octobre	Merc. 21 Octobre	J. 22 Octobre	V. 23 Octobre
Chou fleur vinaigrette 10-12 Sauté de dinde sauce potiron et crème 1-7 Semoule 1 - 7 Roulé maison à la confiture 1-3-7	- 4 Steak haché sauce aux champignons 1-3 Pâtes 1 Saint Nectaire à la coupe 7 Kiwi	Salade de bolognour et quinoa aux cranberries 1 Cordon bleu de volaille 1-6-7 Haricots verts braisés 9 - 7 Crumble aux pommes 1-3-7	- 10-12 Lasagnes aux légumes 1-3-7 - Saint Morêt BIO 7 Fian vanille nappé caramel 7	Salade de riz 3-10-12 Filet de poisson blanc, sauce citronnée 4-7-12 Fondue de poireaux 9 - 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 : SANS PORC 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 Poisson façon marengo 3-4-12 Courgettes à l'ail 9 Clafoutis maison pomme cannelle 1-3-7	Carottes râpées vinaigrette 10-12 Boulettes végétales sauce aux poivrons 1-3 Semoule 1 Yaourt brassé BIO aux myrtilles 7	Haricots verts vinaigrette 10-12 Tortellinis au boeuf sauce tomate 1-3-7 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 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
  MSC
  Haute valeur environnementale
  Certification environnementale niveau 2
  Produit local
  Volaille

française

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

Menu : SANS PORC 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 légumes 1-10-12
Saucisse végétale 1	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 sucré 7
Compote de pommes locale	Bavarois maison caramel 1-3-7	Poire 7	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 : SANS PORC 4-6A - Texture normale - Menu A

midi				
L. 09 Novembre	Ma. 10 Novembre	Merc. 11 Novembre	J. 12 Novembre	V. 13 Novembre
- 10-12 Normandin de veau 6 Haricots blancs à la tomate 1-12 Brie à la coupe 7 Fontainebleau maison à la poire 7	 Carottes jaunes râpées vinaigrette 10-12 Aiguillettes panées végétales Ratatouille et orzo 1-9 Banane 7	 Piémontaise végété 3-10-12 Steak haché sauce brune 1-3-4-12 Jeunes carottes 9 Kiwi 7	 Coleslaw 3-10 Poisson sauce forestière 1-3-4-12 Purée de patate douce 7 Froidou 7 Kiwi 1-6-7	 Macédoine vinaigrette 10-12 Filet de colin meunière, *mayonnaise végétale 1-3-4-6-7-9-10-12 Potatoes 7 Salade d'ananas



RUP



Haute valeur environnementale



Certification environnementale niveau 2



Produit local

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

Menu : SANS PORC 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	Epicadelle de boeuf au jus 1-3	Pavé de saumon à l'oselle
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 : SANS PORC 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 boudin 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	-	Fondue de poireaux 9
- 7	Saint Nectaire à la coupe 7	- 7	Saint Morêt BIO 7	- 7
Roulé maison à la confiture 1-3-7	Kiwi	Crumble aux pommes 1-3-7	Fian vanille nappé caramel 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 !

CANTINE DE MAXEVILLE

Du lundi 30 Novembre au vendredi 04 Décembre 2026

Menu : SANS PORC 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
Poisson façon marengo 3-4-12	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	-
Ciafoutis 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  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. 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
Saucisse végétale 1	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 + 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 : SANS PORC 4-6A - Texture normale - Menu A

midi				
L. 14 Décembre	Ma. 15 Décembre	Merc. 16 Décembre	J. 17 Décembre	V. 18 Décembre
- 10-12 	Carottes jaunes râpées vinaigrette 20-12 	Piémontaise végété 3-10-12 	Coleslaw 3-10 	Macédoine vinaigrette 10-12 
Normandin de veau 6	Aiguillettes panées végétales Ratatouille et orzo 1-9	Steak haché sauce brune Jeunes carottes 1-3-4-12	Poisson sauce forestière 1-3-4-12	Filet de colin meunière, *mayonnaise végétale 1-3-4-5-7-9-10-12
Haricots blancs à la tomate 1-12	- 7	- 7	Purée de patate douce 7	Potatoes 7
Brie à la coupe 7	Banane 7 	Kiwi	Fraïdou 7	- 7
Fontainebleau maison à la poire 7			- 1-6-7	Salade d'ananas

 Haute valeur environnementale

 Certification environnementale niveau 2

 Produit local  RUP

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