

Menu : SANS VIANDE 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	Cubes de poisson blanc sauce curry 1-3-4-12	Bolognaise aux lentilles des Vosges 1-9	Omelette 3-7	Poisson blanc 4	
Pommes de terre d'Alsace rissoles	Riz 7	Pâtes breizel d'Alsace 1-3-7	Purée de potiron 7	Choucroute d'Alsace et PDT 12	
Munster LOCAL à la coupe 7	Compote LOCALE et madeleine de Commercy 1-3	Et fromage râpé 7	Camembert à la coupe 7	Carré de l'Est à la coupe 7	
Yaourt sucré "Les yaourts de SALM" 7		Carré chocolat 1-3-7	Pomme LOCALE	Poire au sirop	

 Produit local  Haute valeur environnementale  APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE  Agriculture Biologique  Oeufs de France  Certification environnementale niveau 2

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

Menu : SANS VIANDE 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
Poisson blanc sauce potiron et crème 1-4-7	Croustifromage emmental 1-3-7	Cordon bleu végétarien 1-3-7	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



PECHE DURABLE



MSC



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

Menu : SANS VIANDE 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 
Poisson façon marengo 3-4-12 	Boulettes végétales sauce aux poivrons 1-3 	Ravioles ricotta épinards sauce tomate 1-3-7 	Cordon bleu végété, sauce forestière 1-3-7-12 	Filet de colin sauce crème et curry 3-4-12 
Courgettes à l'ail 9 	Semoule 1 	Et fromage râpé 7 	Petits pois carottes 9 	Potatoes 
- 7	- 7	- 7	- 7	-
Ciafouts 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



MSC



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

Menu : SANS VIANDE 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
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	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



Oeufs de France



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 VIANDE 4-6A - Texture normale - Menu A

midi				
L. 09 Novembre	Ma. 10 Novembre	Merc. 11 Novembre	J. 12 Novembre	V. 13 Novembre
- 10-12  Croustillromage emmental 1-3-7 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 - 7 Banane 	Plémontaise végété 3-10-12  Pané blé, emmental, épinards et graines 1 Jeunes carottes 9 - 7 Kiwi	Coleslaw 3-10  Poisson sauce forestière 1-3-4-12 Purée de patate douce 7 Fraidou 7 - 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 VIANDE 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
Boulettes de blé aux légumes au jus 1	Saucisses végétales au jus 1	Bolognaise végétale 1-9	Omelette 3-7	Pavé de saumon à l'oselle 10-12
Purée de 3 légumes 7	Semoule et légumes couscous 1-3-9-12	Pâtes 1	Haricots beurre persillés 3-7	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 1-3-7	Salade de fruits



Agriculture Biologique



Produit local



Haute valeur environnementale



Certification environnementale niveau 2



Veggie



Oeufs de France

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

Menu : SANS VIANDE 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
Poisson blanc sauce potiron et crème 1-4-7	Croustifromage emmental 1-3-7	Cordon bleu végétarien 1-3-7	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



PECHE DURABLE



MSC



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

Menu : SANS VIANDE 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	Ravioles ricotta épinards sauce tomate 1-3-7	Cordon bleu végété, sauce forestière 1-3-7-12	Filet de colin sauce crème et curry 3-4-12
Courgettes à l'ail 9	Semoule 1	Eti fromage râpé 7	Petits pois carottes 9	Potatoes 3-4-12
- 7	- 7	Salade ananas et mangue	Pomme 7	Tomme Catalane AOP à la coupe 7
Ciafouts maison pomme cannelle 1-3-7	Yaourt brassé BIO aux myrtilles 7			-



Agriculture Biologique



Haute valeur environnementale



Certification environnementale niveau 2



Produit local



MSC

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

Menu : SANS VIANDE 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	Poisson sauce yassa 4-10-12	Lamelles de kebab veggie sauce tomate 1-3-7	Omelette 3-7 	Mertu blanc rôti au paprika 4
Choucroute et PDT 12	Riz pilaf 9	Purée de courgettes 7	PDT vapeur 7 	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 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. 14 Décembre	Ma. 15 Décembre	Merc. 16 Décembre	J. 17 Décembre	V. 18 Décembre
- 10-12 	Carottes jaunes râpées vinaigrette 10-12 	Piémontaise végé 3-10-12 	Coleslaw 3-10 	Macédoine vinaigrette 10-12 
Croustifromage emmental 1-3-7	Aiguillettes panées végétales Ratatouille et orzo 1-9	Paré blé, emmental, épinards et graines 1 Jeunes carottes 9	Poisson sauce forestière 1-3-4-12 Purée de patate douce 7	Filet de colin meunière, *mayonnaise végétale 1-3-4-5-7-9-10-12 Potatoes 7
Haricots blancs à la tomate 1-12 Brie à la coupe 7	- 7	- 7	Fraidou 7	- 7
Fontainebleau maison à la poire 7	Banane 	Kiwi	- 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 !