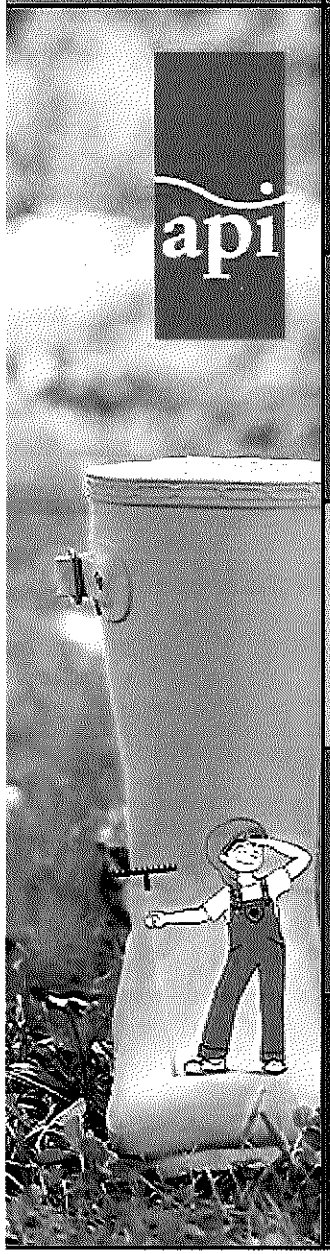
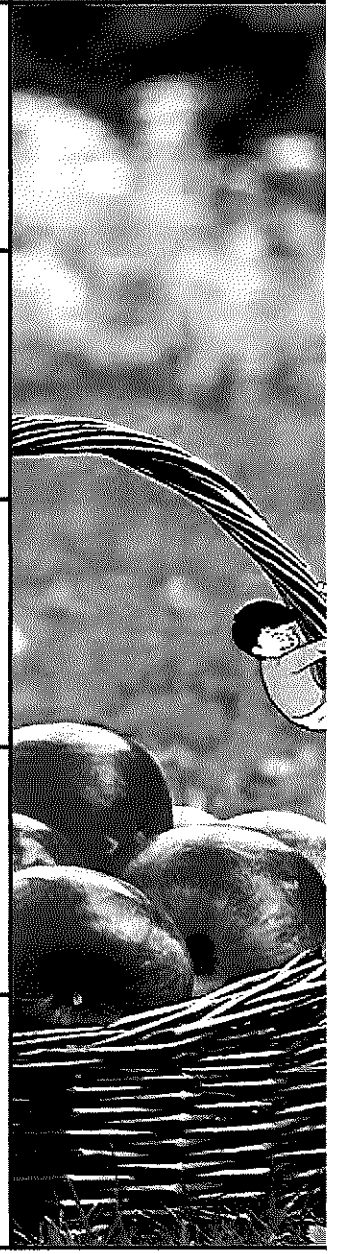
T09-09 MIGNEVILLE - SIS BLETTE ET VEZOUZE
Du 21/09/2026 au 25/09/2026



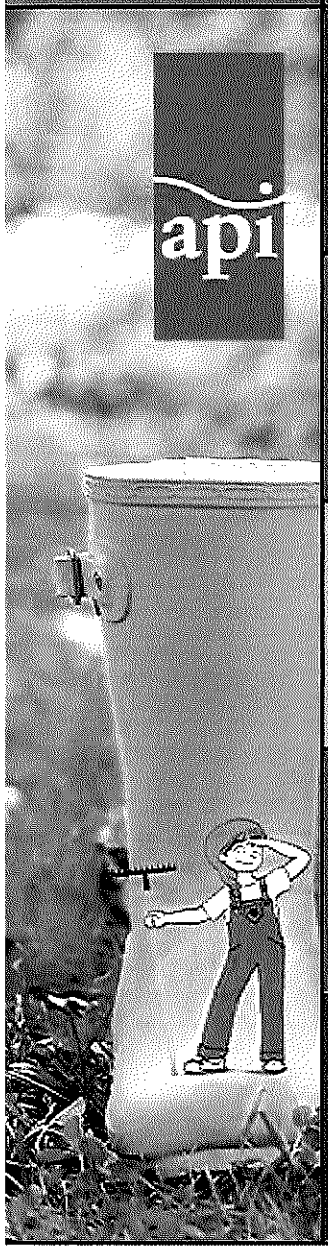
	Menu
Lundi	**Carottes** râpées - vinaigrette Filet de colin - à l'orientale /Falafels - à l'orientale Semoule Bio Emmental Bio Fruit de saison
Mardi	**Céleri** - rémoulade Omelette CE2 Pommes de terre rissolées - Épinards béchamel Fromage frais ail et fines herbes Semoule au lait au cacao (cuisiné par nos chefs)
Mercredi	**Concombre** - Vinaigrette Colombo - **Saute de porc* (R)** /Colombo - végétarienne (Émincé blé pois) Riz Bio Tomme blanche Compote **pomme** banane aux éclats de daims
Jeudi	Salade verte - Vinaigrette **Sauté de Poulet (R)** - Sauce forestière /Émincé blé pois (végétarien) - sauce forestière (S/V) Gratin dauphinois **Brie** Tarte aux pommes
Vendredi	Salade de cervelas* /Salade d'œufs durs Paupiette à la dinde - sauce brune /Boulette blé, tomate, basilic - sauce brune (s/v) Pennes Bio - Carottes Bio Yaourt aromatisé au citron Bio Banane Bio



Régional Produit labellisé Bio Plat signature Origine France

Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement et de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances
**** Contient du porc***

T09-09 MIGNEVILLE - SIS BLETTE ET VEZOUZE
Du 28/09/2026 au 02/10/2026



	Menu
Lundi	Salade verte chiffonnade - Vinaigrette **From'chaud** **Pommes de terre (Rég.)** Tomme noire des Pyrénées IGP Crème dessert au caramel beurre salé Bio
Mardi	Betteraves rouges Bio - vinaigrette Blanquette - de poulet /Blanquette - végétarienne (Émincé blé pois) Riz Bio **Camembert royal** Fruit de saison
Mercredi	Taboulé Libanais Chipolatas* /Roulé végétal blé pois Petits pois carottes Fromage fondu Mini choux à la vanille
Jeudi	Cake façon pizza au jambon* /Cake façon pizza (S/V) Rôti de porc* (VPF) - Sauce à l'ancienne /Galette végétarienne provençale - sauce à l'ancienne (S/V) Blé Bio (DG) - Brocolis (DG) Suisse aux fruits Fruit de saison
Vendredi	Carottes Bio râpées - vinaigrette Brandade de colin /Hachis végétarien aux lentilles Gouda Bio Compote **pomme** biscuitée

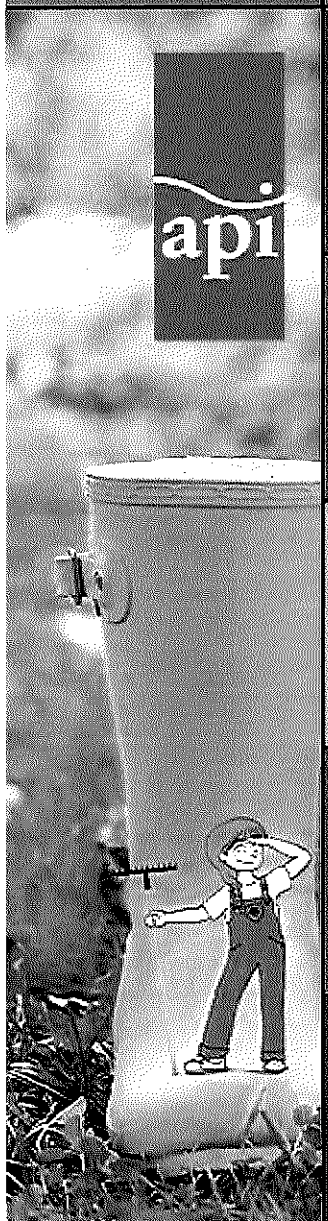


Régional Produit labellisé Bio Origine France Plat signature

Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement et de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances
**** Contient du porc***

T09-09 MIGNEVILLE - SIS BLETTE ET VEZOUZE
Du 05/10/2026 au 09/10/2026

Menu du Vendredi 9 Octobre 2026 : TOUS ENSEMBLE À TABLE



	Menu
Lundi	Coleslaw (**carottes et chou blanc régional**) - vinaigrette Sauté de poulet (VF) O - Sauce **munster** /Émincé blé pois (végétarien) - Sauce **munster** **Spaëtzle** - Haricots verts Tomme aux fleurs de sureau Bio Fruit de saison
Mardi	**Concombre** - Vinaigrette Filet de poisson pané - et citron /Omelette CE2 Gratin de chou fleur et **pommes de terre** Fromage frais nature Flan au chocolat (préparé par nos chefs)
Mercredi	
Jeudi	
Vendredi	



Régional O Origine France Bio Produit labellisé

Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement et de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances
** Contient du porc*