T09-09 MIGNEVILLE - SIS BLETTE ET VEZOUZE
Du 02/11/2026 au 06/11/2026



	Menu
Lundi	Betteraves rouges Bio - vinaigrette Sauté de poulet (VF) - Sauce suprême /Émincé blé pois (végétarien) - Sauce suprême Semoule Bio **Fromage blanc** sucré HVE Fruit de saison
Mardi	Velouté de carottes Filet de poisson pané - et citron /Omelette CE2 Gratin de chou fleur et **pommes de terre** Fromage fondu Crème dessert vanille Bio
Mercredi	Salade de perles - vinaigrette Rôti de porc* (VPF) - sauce moutarde /Galette végétarienne provençale - sauce moutarde (S/V) Haricots verts Bio Saint Paulin Fruit de saison
Jeudi	Salade de radis rose au fromage frais Dahl de lentilles Corail Bio Riz Bio **Brie** Cake marbré chocolat vanille
Vendredi	Salade verte chiffonnade - Vinaigrette Farfalles Bio - Bolognaise (**Boeuf haché BBC**) /Farfalles Bio - Bolognaise végétarienne (égrené de pois Bio) Emmental Bio râpé Compote **pomme** poire



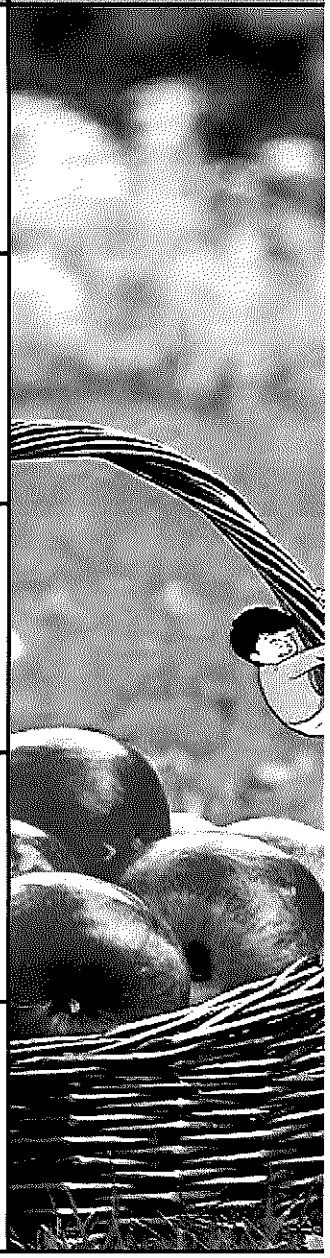
Bio Origine France **Régional** Produit labellisé Plat signature

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 09/11/2026 au 13/11/2026



	Menu
Lundi	**Céleri** - rémoulade **Saucisse fumée* (R)** /Roulé végétal blé pois Lentilles Bio à la tomate Fromage frais nature Semoule au lait vanillé (cuisiné par nos chefs)
Mardi	Salade de maïs, tomates - vinaigrette Cordon bleu à la dinde (VF) /Cordon bleu végétarien **Pommes de terre (Rég.)** - Ratatouille (DG) **Carré de l'Est** Fruit de saison
Mercredi	
Jeudi	Velouté de potiron Tortellini ricotta épinards Bio - sauce crémeuse au parmesan Emmental Bio Banane Bio
Vendredi	Carottes Bio râpées - vinaigrette Dos de colin d'Alaska - Sauce citronnée /Galette végétarienne provençale - Sauce citronnée Boulgour Bio (DG) - Petits pois (DG) Yaourt Bio sucré Cake ananas coco

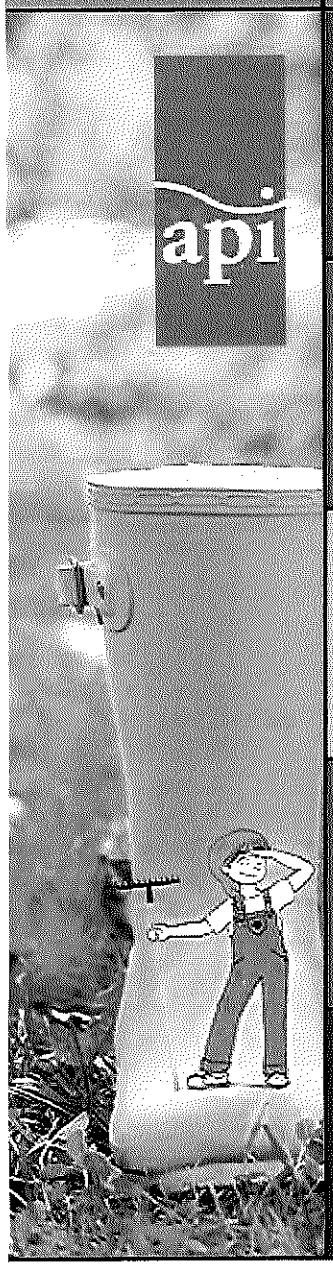


Régional Bio Plat signature Origine France Produit labellisé

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

T09-09 MIGNEVILLE - SIS BLETTE ET VEZOUZE
Du 16/11/2026 au 20/11/2026

Menu du Jeudi 19 Novembre 2026 : LE BANQUET DES MARMOTTES



	Menu
Lundi	**Chou rouge** - vinaigrette Filet de poisson meunière - Sauce tartare /Nuggets végétarien - Sauce tartare Semoule Bio (DG) - Epinards à la Vache qui Rit (DG) Fromage frais ail et fines herbes Gâteau basque
Mardi	Macédoine - mayonnaise Jambon grillé* (tranche) /Omelette CE2 Purée de pommes de terre Édam Bio Ananas
Mercredi	Coleslaw (carottes et chou blanc Bio) - Vinaigrette Sauté de poulet (VF) - sauce crémeuse /Émincé blé pois (végétarien) - sauce crémeuse Blé Bio Tomme blanche Compote **pomme** banane
Jeudi	Salade verte chiffonnade - Vinaigrette Tartiflette* (**Pommes de terre,** lardons*) fromage à part - **Fromage à tartiflette** /Tartiflette végétarienne (**pommes de terre**) fromage à part - **Fromage à tartiflette** Suisse aux fruits Tarte aux myrtilles
Vendredi	Velouté de céleri Chili sin carne (haricots rouges et maïs) Riz Bio Gouda Bio Fruit de saison

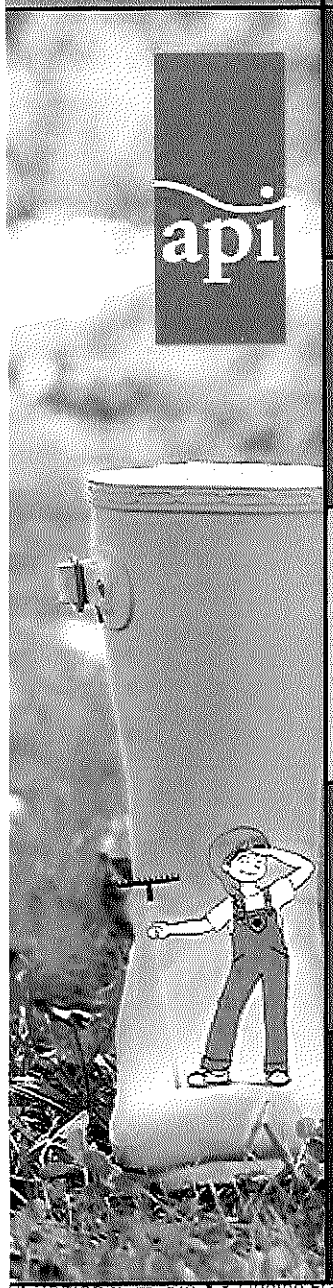


Régional Bio Produit labellisé Origine France Plat signature

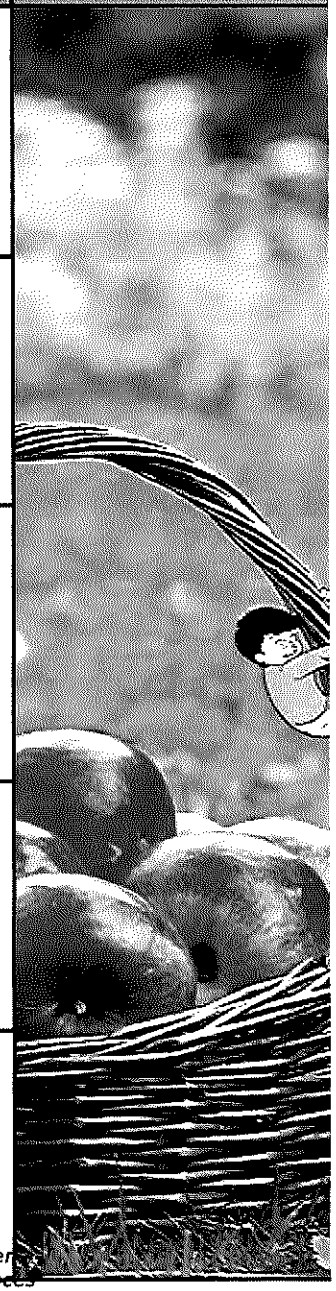
Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement et de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances
** Contient du porc*

T09-09 MIGNEVILLE - SIS BLETTE ET VEZOUZE
Du 23/11/2026 au 27/11/2026

Menu du Mercredi 25 Novembre 2026 : En route pour l'Espagne Menu du Jeudi 26 Novembre 2026 : MENU DU PARC



	Menu
Lundi	**Céleri** - rémoulade Omelette Bio Pommes de terre - Épinards béchamel Emmental Bio Fruit de saison
Mardi	Velouté de chou fleur Sauté de poulet (VF) - sauce curry au lait de coco /Émincé blé pois (végétarien) - sauce curry au lait de coco Semoule Bio Fromage fondu Mousse au chocolat /Flan chocolat
Mercredi	Beignet de calamars - sauce mayochup /Beignet de chou fleur - sauce mayochup Paëlla (pilon de poulet) /Roulé végétal blé pois Riz Paëlla Bio (Riz Bio, petits pois, poivrons et chorizo*) /Riz Paëlla Bio Tomme noire des Pyrénées IGP Tarta de Santiago (Amande)
Jeudi	Carottes Bio râpées - au jus d'orange Paupiette à la dinde - Sauce forestière /Galette végétarienne provençale - sauce forestière (S/V) **Fusillis HVE** Brie Bio Compote pomme Bio
Vendredi	Salade verte chiffonnade - Vinaigrette Boulettes au bœuf Bio (VF) - sauce tomate /Boulette blé, tomate, basilic - sauce tomate Boulgour Bio Yaourt aromatisé au citron Bio Banane Bio



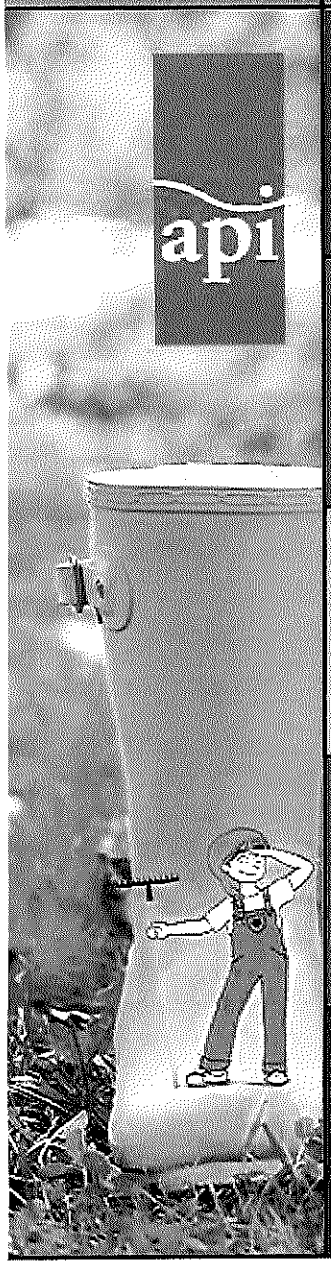
Régional Bio Origine France Produit labellisé

Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement et de contenir pouvant entrainer des allergies ou intolérances

**** Contient du porc***

T09-09 MIGNEVILLE - SIS BLETTE ET VEZOUZE
Du 30/11/2026 au 04/12/2026

Menu du Vendredi 4 Décembre 2026 : SAINT NICOLAS



	Menu
Lundi	Coleslaw (**carottes et chou blanc régional**) - vinaigrette **From'chaud** Pommes de terre quartier Bio **(Rég)** Smoothie fraise - Madeleine
Mardi	Betteraves rouges Bio - vinaigrette Filet de colin d'Alaska - Sauce façon hollandaise (S/V) /Boulette blé, tomate, basilic - Sauce façon hollandaise (S/V) Semoule Bio (DG) - Haricots verts Bio (DG) **Camembert royal** Ananas
Mercredi	Panais Bio - rémoulade Raviolis bolognaise gratinés /Raviolis bolognaise gratinés Fromage frais nature Compote **pomme** cannelle
Jeudi	Salade de cervelas* /Œuf dur - et mayonnaise **Saute de porc* (R)** - Sauce à l'ancienne /Roulé végétal (S) - sauce à l'ancienne (S/V) Riz Bio (DG) - Carottes Bio (DG) Yaourt sucré Bio Fruit de saison
Vendredi	Velouté de potiron, patates douces et carottes **Sauté de Poulet (R)** - Sauce forestière /Émincé blé pois (végétarien) - sauce forestière (S/V) Pommes noisette Tomme du père Antoine Bio Pain d'épice (préparé par nos chef) - & Chocolat

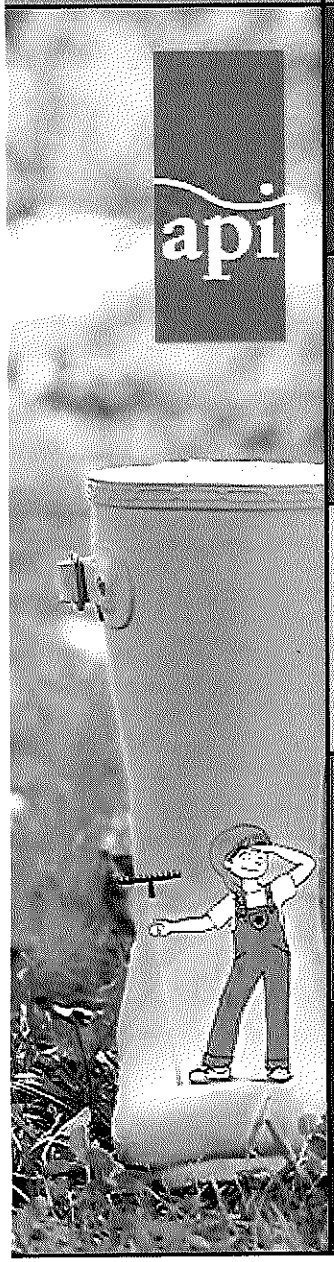


Régional Bio Produit labellisé Plat signature

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 07/12/2026 au 11/12/2026

Menu du Mercredi 9 Décembre 2026 : Voyage en Italie



	Menu
Lundi	Salade de haricots verts - vinaigrette Blanquette - de poulet /Blanquette - végétarienne (Émincé blé pois) Riz Bio Fromage fondu Flan vanille
Mardi	Velouté de légumes Colin d'Alaska façon parmentier /Hachis parmentier aux lentilles Gouda Bio Fruit de saison
Mercredi	
Jeudi	
Vendredi	



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

Bio