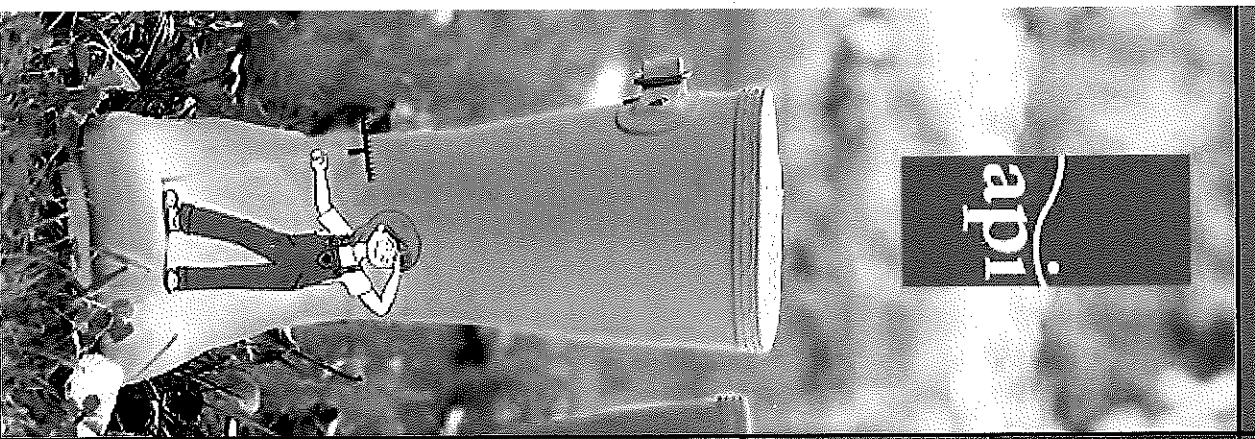
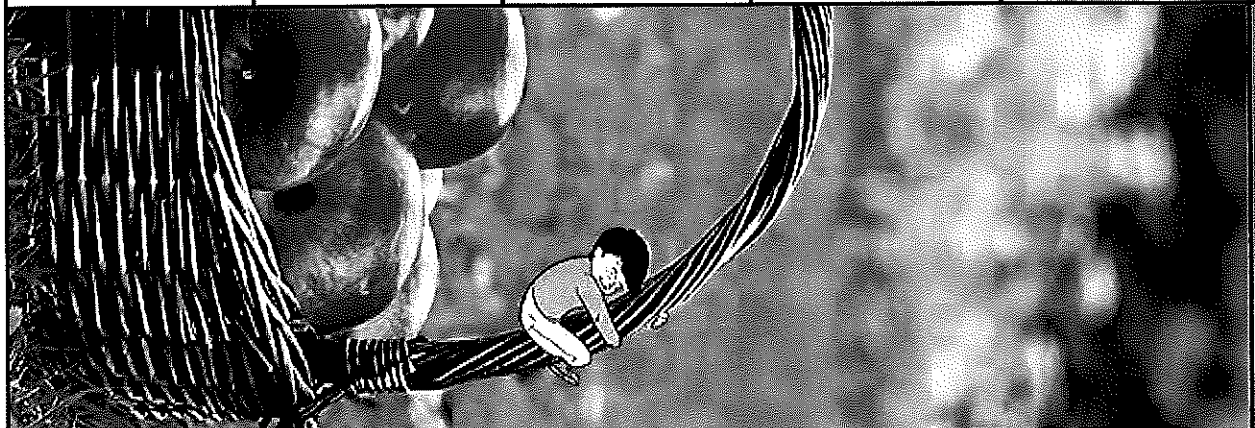


**T09-09 MIGNEVILLE - SIS BLETTE ET VEZOUZE**  
**Du 09/03/2026 au 13/03/2026**

Menu



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de perles - vinaigrette Sauté de poulet (VP) - Sauce suprême /Émincé végétarien - Sauce suprême Haricots verts à l'ail Yaourt Bio sucré Fruit de saison	Salade iceberg - aux œufs - Vinaigrette Dhal de lentilles Corail Bio Riz Bio - Sauce dhal Carré de l'Est Mousse au chocolat /Flan chocolat	Chou rouge Bio - vinaigrette Rôti de porc* (VPF) - Sauce à la crème /Quenelles - Sauce à la crème Blé Fromage frais ail et fines herbes Compote pomme banane	Carottes Bio râpées - vinaigrette Spaghettis Bio - Bolognaise (Boeuf haché BBC) /Spaghettis Bio - Bolognaise végétarienne (égrené de pois Bio) Emmental Bio râpé Cake marbré chocolat vanille	Betteraves rouges Bio - vinaigrette Gratin de poisson - en sauce /Oeufs dur - béchamel Pommes de terre - Petits pois Camembert royal Pomme Bio

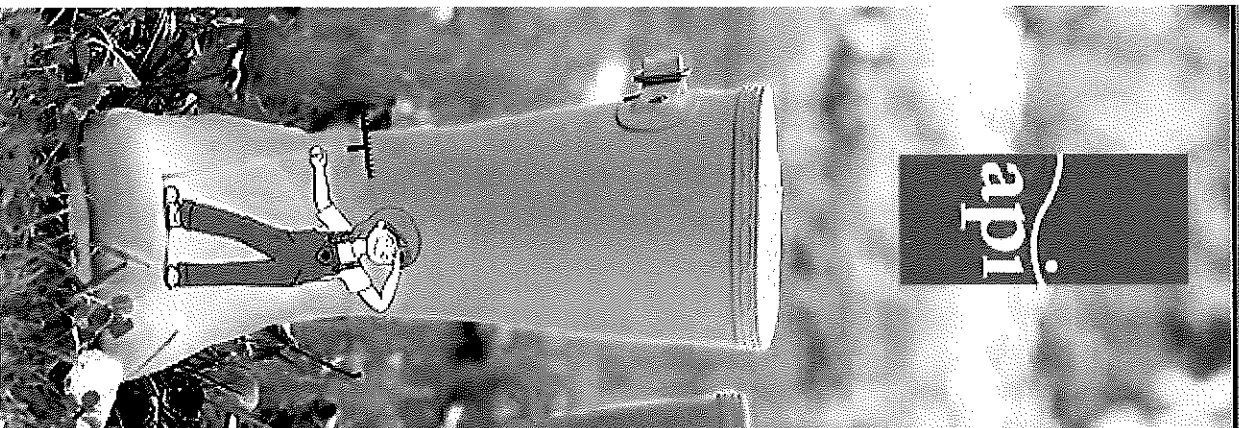
























Origine France Bio Régional Plat signature Produit labellisé

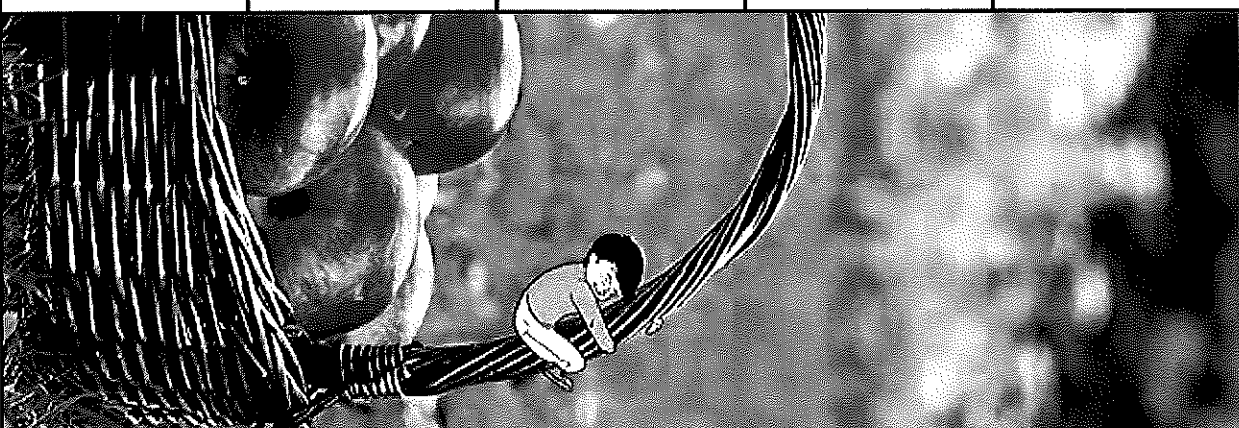
Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement et de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances  
 \* Contient du porc

**T09-09 MIGNEVILLE - SIS BLETTE ET VEZOUZE**  
**Du 16/03/2026 au 20/03/2026**

Menu



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p><b>Céleri - rémoulade</b> </p> <p>Filet de poisson pané  - et citron</p> <p>Galette végétarienne</p> <p>Gratin de chou fleur et <b>pommes de terre</b> </p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Crème dessert vanille Bio     </p>	<p>Taboulé Libanais</p> <p>Jambon blanc* (tranche) (S)  - sauce à l'ancienne (SN)</p> <p>Omelette CE2  - sauce à l'ancienne (SN)</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Gouda Bio </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine - mayonnaise</p> <p>Chili con carne (VBF) </p> <p>/Chili sin carne (haricots rouges et maïs)</p> <p>Riz Bio </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Smoothie mangue - banane</p>	<p>Salade iceberg - sauce caesar</p> <p>Coddle (Saucisse fumée*) à part</p> <p>/Roulé végétal</p> <p>Coddle (<b>Pommes de terre</b> et oignons) saucisse à part  - Bouillon de légumes</p> <p>Cheddar</p> <p>Irish apple cake (cake pommes-cannelle) </p>	<p>Carottes Bio râpées     - au jus d'orange</p> <p>Mac and cheese - (Macaronis Bio) (sauce à part Mac and cheese) </p> <p><b>Fromage blanc</b> sucré HVE  </p> <p>Ananas</p>

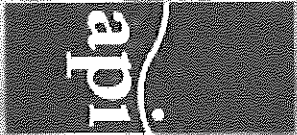
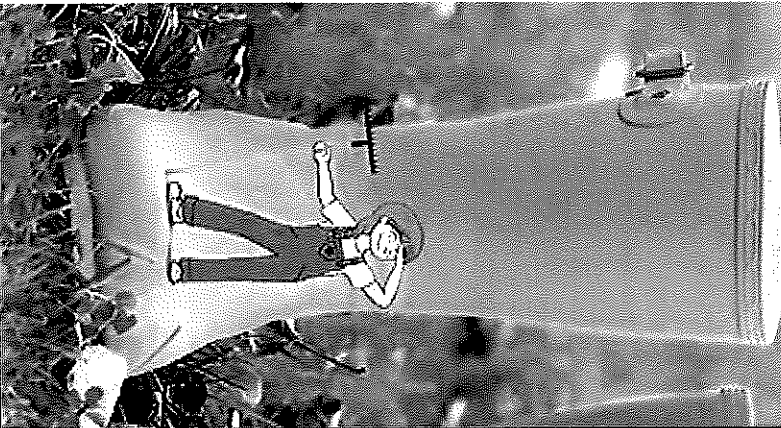
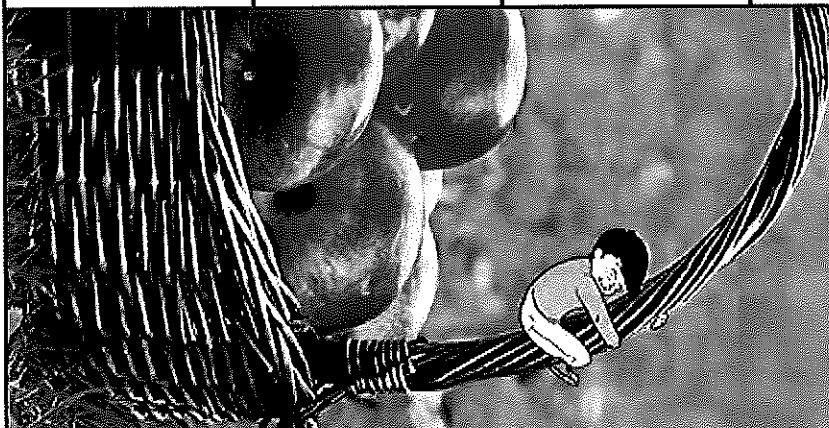


 Régional  Produit labellisé  Bio  Origine France  Plat signature

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 23/03/2026 au 27/03/2026

Menu

 			
	Lundi		
	Velouté de potiron Nuggets au poulet ① - et ketchup /Nuggets végétarien - et ketchup Frites Brie Bio ② Fruit de saison		
	Mardi		
	Chou rouge - vinaigrette ③ Pépites de lingots Bio sauce forestière ① Riz Bio ② Tomme du père Antoine Bio ③ Ile flottante - et crème anglaise		
	Mercredi		
	Coleslaw (carottes Bio et chou blanc) - vinaigrette ③ Filet de colin ② - Sauce façon hollandaise (SM) /Omelette CE2 ② - Sauce façon hollandaise (SM) Semoule Bio ② Edam Bio ② Crumble aux pommes ②		
	Jeudi		
	Céleri Bio - mayonnaise ③ Sauté de porc* (R) ② - Sauce façon Grand-Mère /Émincé végétarien - sauce aux champignons (SM) Purée de pommes de terre Gouda Bio ② Compote pomme poire ③		
	Vendredi		
	Salade de radis rose au fromage frais Paupiette à la dinde ① - sauce brune /Boulettes végétarienne (S) - sauce brune (SM) Pennes HVE ③ ④ - Carottes Bio ② Yaourt sucré Bio ② Pomme Bio ②		


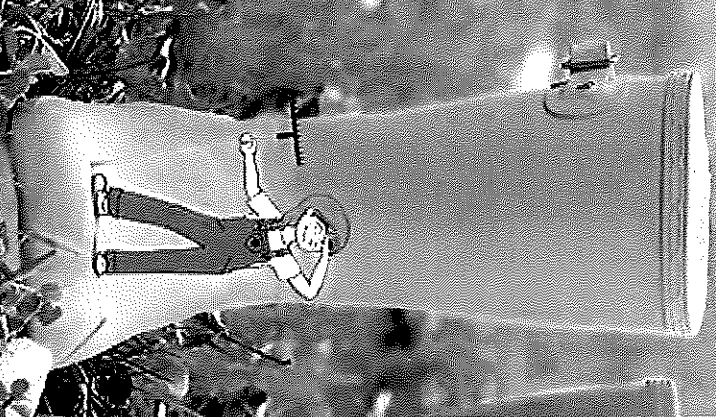
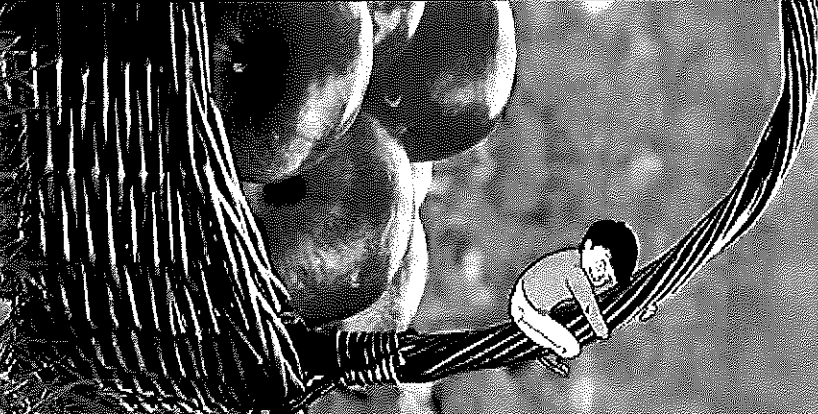
Origine France Bio Régional Produit labellisé Plat signature

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 30/03/2026 au 03/04/2026

Menu du Jeudi 02 Avril 2026 : PAQUES

Menu

	 	
Lundi	Salade verte - aux croûtons - Vinaigrette From'chaud 🍷 Pommes de terre 🍷 Ananas Madeleine	
Mardi	Salade de maïs, tomates - vinaigrette Cordon bleu à la dinde (VF) 🍷 /Galette végétarienne Petits pois carottes Tomme noire des Pyrénées IGP 🍷 Semoule au lait vanillé façon du chef 🍷	
Mercredi	Concombre - Vinaigrette Sauté de porc* (R) 🍷 - Sauce charcutière /Boulettes végétarienne (S) - sauce charcutière (S/V) Orge perlée Bio 🍷 🍷 Fromage fondu Nappé caramel	
Jeudi	Salade aux œufs - vinaigrette Sauté de Poulet (R) 🍷 - Sauce forestière /Émincé végétarien - sauce forestière (S/V) Tagliatelles Cantal A.O.P. 🍷 Pavé de Pâque 🍷 - éclats de daim - et crème anglaise Chocolat de Pâques	
Vendredi	Carottes Bio râpées 🍷 🍷 - Vinaigrette au citron Filet de saumon Keta - Sauce aurore /Omelette CE2 🍷 - Sauce aurore Riz Bio 🍷 Suisse aux fruits Compote pomme biscuitée 🍷 🍷	
		

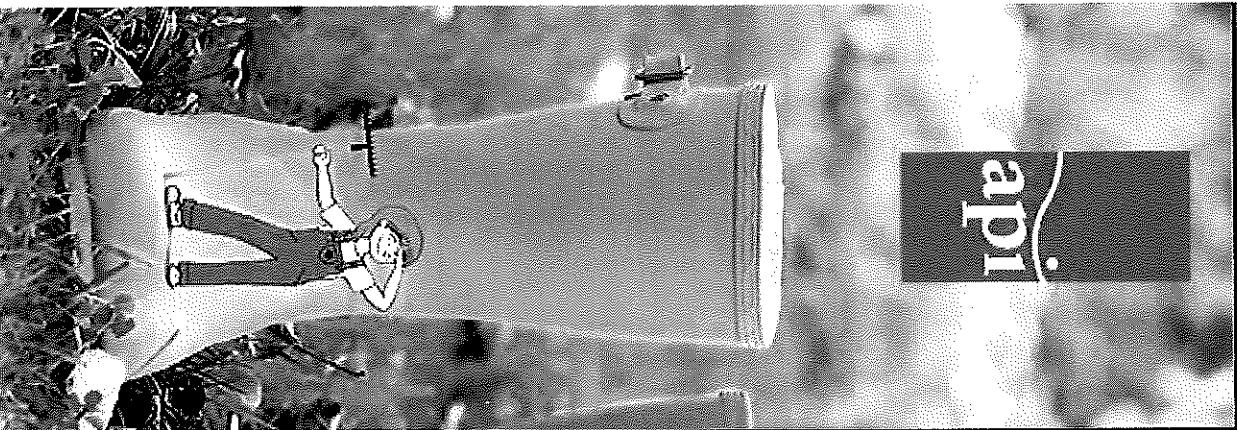
Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement et le contenu des substances ou dérivés

pouvant entraîner des allergies ou intolérances

\* Contient du porc

**T09-09 MIGNEVILLE - SIS BLETTE ET VEZOUZE**  
**Du 06/04/2026 au 10/04/2026**

Menu



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<p>Tomate cerise                      Tarte aux fromages                      Haricots verts                      Yaourt nature sucré                      Gaufre de Liège</p>	<p>Salade russe (macédoine, Pdt, œufs) - vinaigrette                      Spaghettis Bio - façon carbonara au jambon*                      /Spaghettis Bio - façon carbonara végétarienne                      Emmental Bio râpé                      Flan chocolat</p>	<p>Coleslaw (carottes Bio et chou blanc) - vinaigrette                      Tajine de collin - et sa sauce tajine                      /Boulettes végétarienne (S) - et sa sauce tajine                      Semoule Bio - Légumes tajine                      Yaourt aromatisé citron Bio                      Pomme Bio</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette                      Tartiflette* (Pommes de terre, lardons*) fromage à part                      /Tartiflette végétarienne (pommes de terre) fromage à part                      Fromage à tartiflette                      Smoothie fraise - Madeleine</p>

