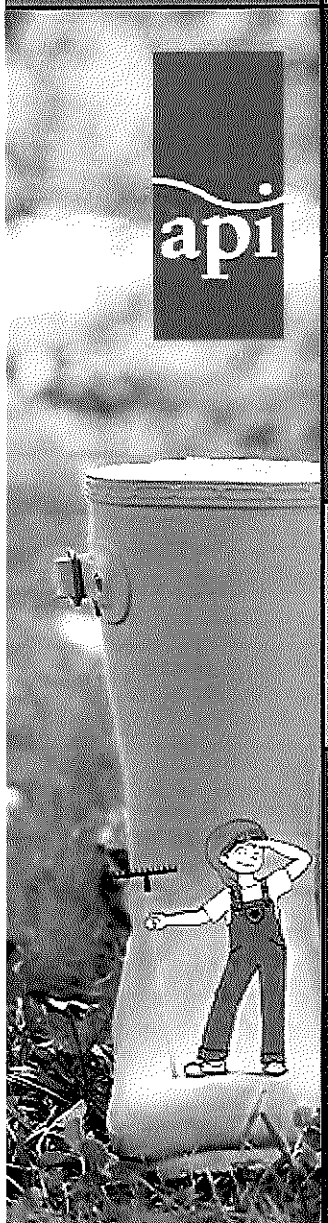
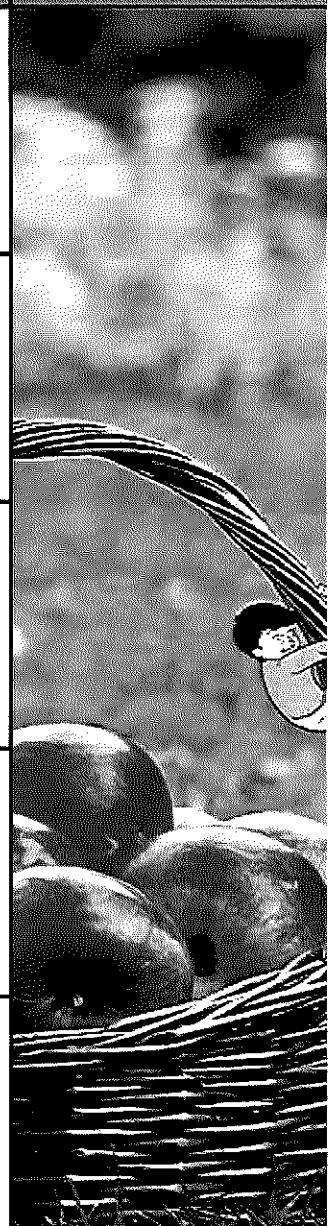
T09-09 MIGNEVILLE - SIS BLETTE ET VEZOUZE
Du 05/10/2026 au 09/10/2026

Menu du Vendredi 9 Octobre 2026 : TOUS ENSEMBLE À TABLE



	Menu
Lundi	Coleslaw (**carottes et chou blanc régional**) - vinaigrette Sauté de poulet (VF) - 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	Salade de perles - vinaigrette **Saute de porc* (R)** - Sauce au paprika /Boulette blé, tomate, basilic - Sauce au paprika Printanière de légumes Cheddar Fruit de saison
Jeudi	Oeuf dur - et mayonnaise Riz de Camargue IGP façon risotto - au butternut, - Sauce crémeuse ricotta et paremesan **Royal crémeux** Compote **pomme**
Vendredi	Tartinade (carottes, cumin et fromage frais) Parmentier à l'effiloché au canard /Hachis végétarien aux lentilles Yaourt sucré Bio Roulé à la confiture de fraise

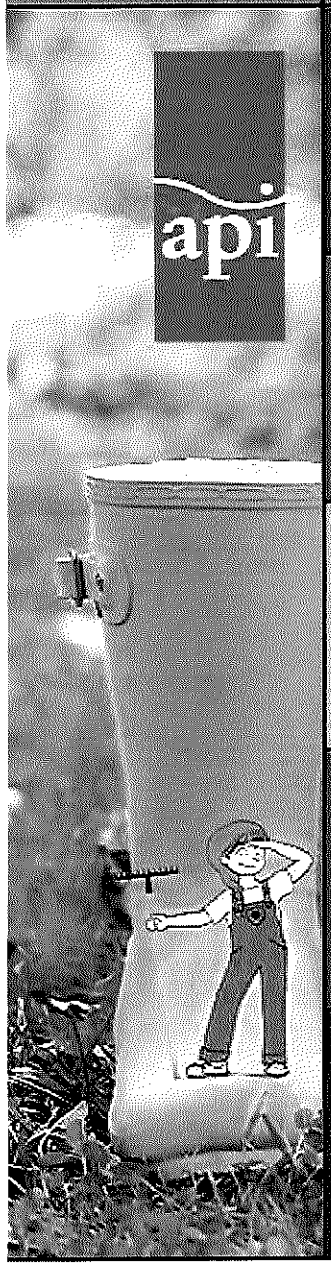


Régional Origine France Bio Produit labellisé Plat signature

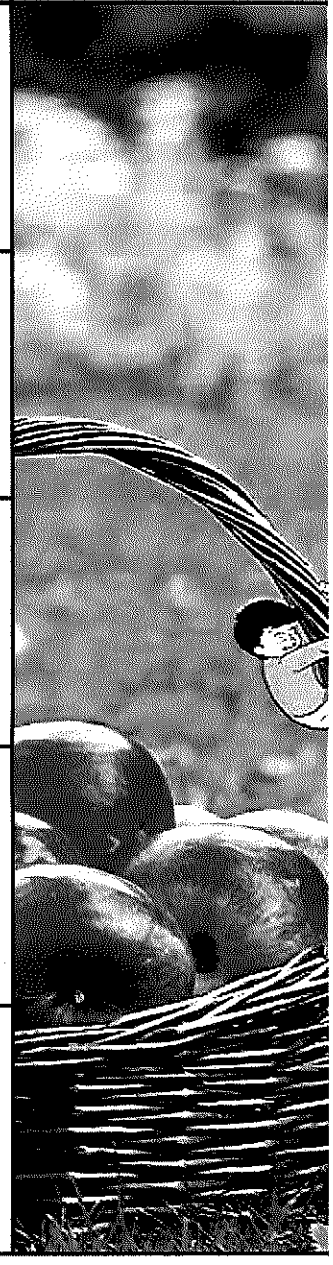
Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement et de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances

** Contient du porc*

T09-09 MIGNEVILLE - SIS BLETTE ET VEZOUZE
Du 12/10/2026 au 16/10/2026



	Menu
Lundi	Salade verte chiffonnade - Vinaigrette **Knack*** (Choucroute) /Roulé végétal blé pois Pommes de terre Parisienne - **Choucroute** Fromage fondu Flan vanille
Mardi	Velouté de potiron **Cordon bleu à la dinde (VF)** /Cordon bleu végétarien Potatoes - sauce mayochup **Brie Bio** Fruit de saison
Mercredi	**Céleri Bio - rémoulade** Chili con carne (VBF) /Chili sin carne (haricots rouges et maïs) **Riz Bio** **Camembert royal** Compote **pomme** poire
Jeudi	Terrine de campagne* /Oeuf dur - et mayonnaise Dos de colin d'Alaska - Sauce moutarde à l'ancienne /Galette végétarienne provençale - Sauce moutarde à l'ancienne **Haricots verts Bio** **Fromage blanc** sucré HVE **Banane Bio**
Vendredi	Salade de vers et crottes de souris (**Carottes Bio** - raisins) - vinaigrette Chaudron aux yeux de dragons (Boulettes blé, & sce tomates) - . Cheveux de la sorcière (**Spaghettis Bio**) Tomme noire des Pyrénées IGP Le délice de Shrek (Cake épinard - vanille)



Régional Origine France Bio 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***