



















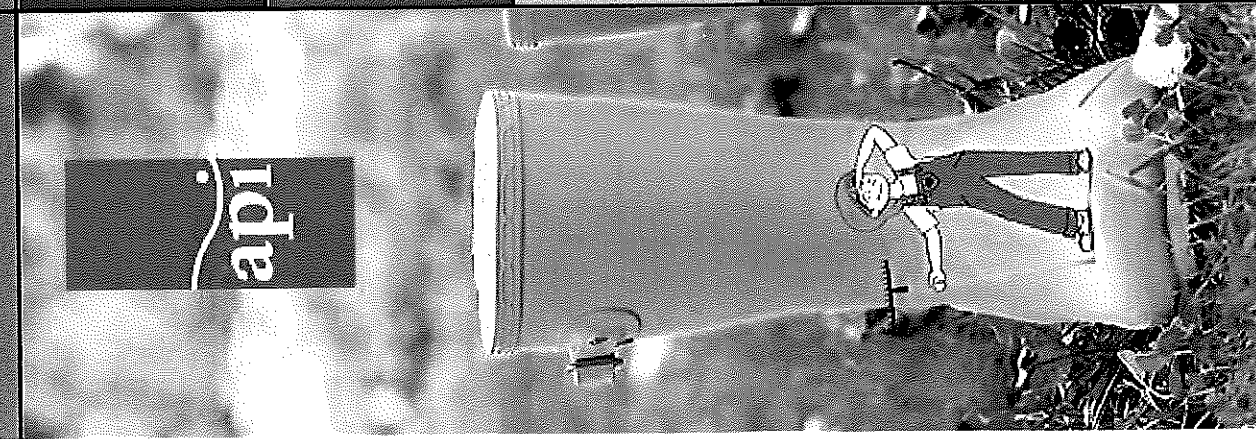
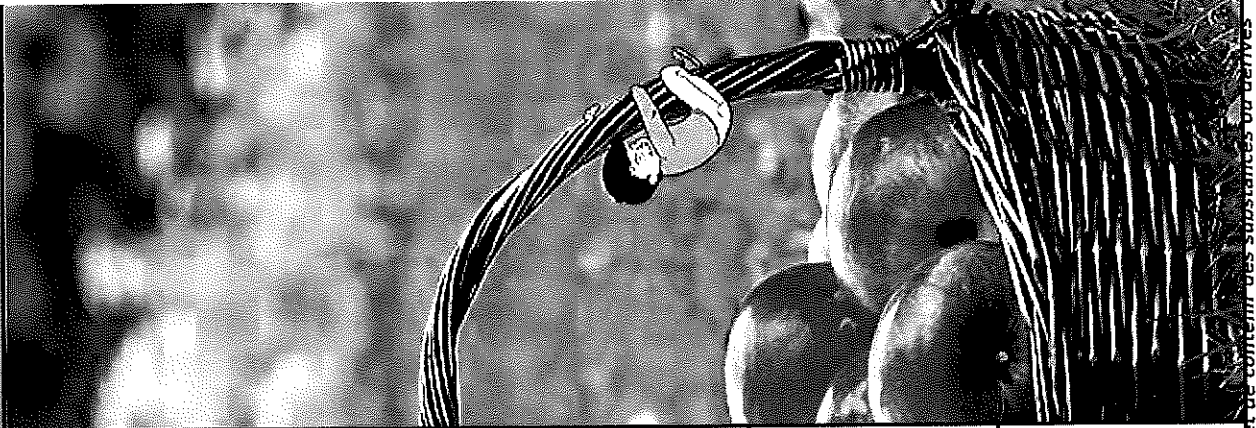


**T09-09 MIGNEVILLE - SIS BLETTE ET VEZOUZE**  
**Du 08/06/2026 au 12/06/2026**

Menu du Jeudi 11 Juin 2026 : VISITE AU MEXIQUE

Menu

	<p>Macédoine - mayonnaise  <b>Knack*</b>                   /Roulé végétal blé pois                  Coquillettes Bio  - Sauce tomate                  Yaourt Bio sucré                   Pastèque (dessert)</p>
<p>Lundi</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette                  Brandade de poisson                  /Hachis parmentier à l'égrené de pois  <b>Royal crémeux</b>                   Suisse aux fruits</p>
<p>Mardi</p>	<p>Taboulé (Semoule Bio)                   Rôti de dinde (VF)  - sauce moutarde légère                  /Quenelles - sauce moutarde légère                  Printanière de légumes                  Fromage fondu                  Compote <b>pomme</b> </p>
<p>Mercredi</p>	<p>Salade de maïs et avocats - vinaigrette                  Chili con carne (VBF)                   /Chili sin carne (haricots rouges et maïs)                  Riz Bio                   Cheddar                  Torta de cielo (gâteau aux amandes)</p>
<p>Jeudi</p>	<p>Salade de tomates Bio  - et mozzarella - Vinaigrette                  Dhal de lentilles Corail Bio                   Bougour Bio                   Tomme aux fleurs de sureau Bio   <b>Fraises HVE</b> </p>
<p>Vendredi</p>	<p>Salade de tomates Bio  - et mozzarella - Vinaigrette                  Dhal de lentilles Corail Bio                   Bougour Bio                   Tomme aux fleurs de sureau Bio   <b>Fraises HVE</b> </p>



Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement et ne contenant pas de substances ou allergènes pouvant entraîner des allergies ou intolérances

\* Contient du porc

T09-09 MIGNEVILLE - SIS BLETTE ET VEZOUZE  
Du 15/06/2026 au 19/06/2026

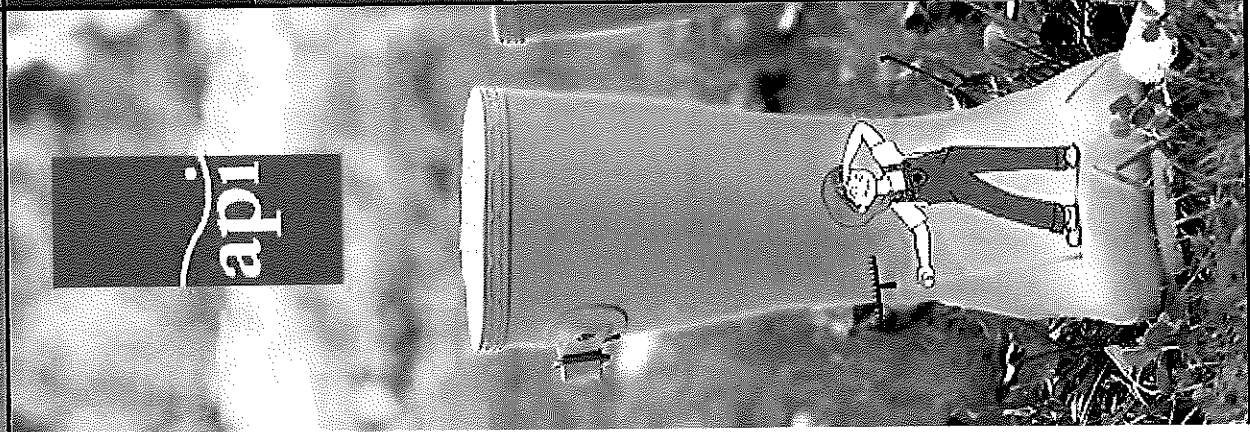
Menu

	<p>Lundi</p>	<p><b>Concombre</b> (🌱) - Vinaigrette Filet de poisson meunière - Sauce tartare /Omelette CE2 (🌱) Riz Bio (🌱) - Ratatouille Fromage frais nature Nappé caramel</p>	
	<p>Mardi</p>	<p>Betteraves rouges HVE - vinaigrette (🌱) Spaghettis Bio (🌱) - façon carbonara au jambon* /Spaghettis Bio (🌱) - façon carbonara végétarienne Emmental Bio râpé (🌱) Fruit de saison</p>	
	<p>Mercredi</p>	<p>Salade de radis rose au fromage frais Boulettes au bœuf (VF) - Sauce tomate /Boulette blé, tomate, basilic - Sauce tomate Bié Bio (🌱) (🌱) - Courgettes Bio persillées (🌱) Carré Liguell Cake à la noix de coco (🌱)</p>	
	<p>Jeudi</p>	<p>Taboulé (Semoule Bio) (🌱) Quiche ratatouille mozzarella Haricots verts (🌱) Édam Bio (🌱) Compote <b>pomme</b> biscuitée (🌱) (🌱)</p>	
	<p>Vendredi</p>	<p>Carottes Bio râpées (🌱) (🌱) - vinaigrette Rôti de porc* (VPF) (🌱) - sauce brune /Galette de lentilles vertes Bio et carottes - sauce brune (SM) <b>Pommes de terre</b> (🌱) <b>Fromage blanc</b> sucré HVE (🌱) (🌱) Pastèque (dessert)</p>	

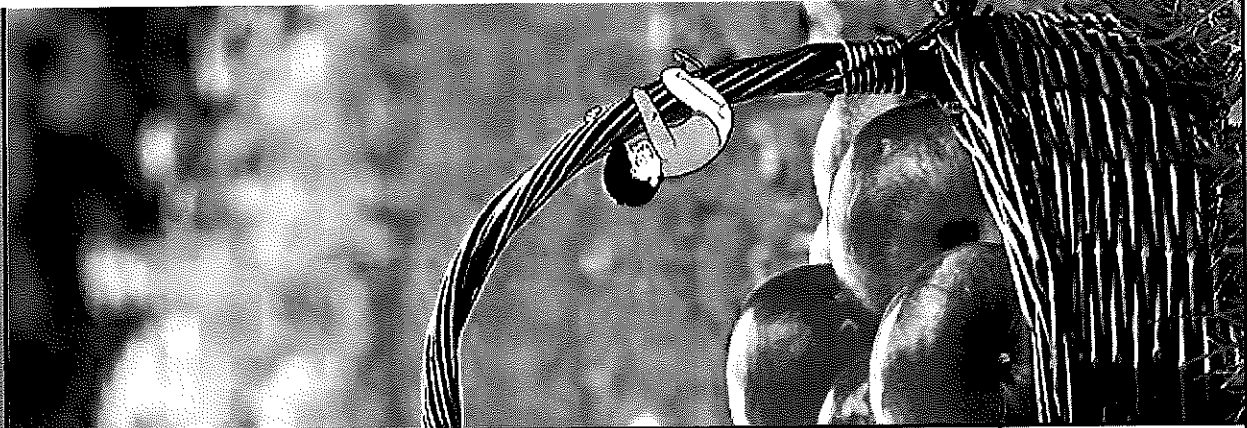
Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement et de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances  
\* Contient du porc

T09-09 MIGNEVILLE - SIS BLETTE ET VEZOUZE  
Du 22/06/2026 au 26/06/2026

Menu



Lundi	<p>Radis rose HVE  - et beurre 1/2 sel  <b>From'chaud</b>   <b>Pommes de terre</b>                   Madeleine                  Fruit de saison</p>
Mardi	<p>Melon                  Cordon bleu à la dinde (VF)                   /Cordon bleu végétarien  <b>Fusillis HVE</b>  - Brocolis béchamel                  Fromage frais nature                  Semoule au lait vanillé (cuisiné par nos chefs) </p>
Mercredi	<p>Concombre Bio  - à la crème                  Filet de colin  - sauce curry au lait de coco                  /Boulette blé, tomate, basilic - sauce curry au lait de coco                  Riz Bio  - Petits pois                  Tomme blanche                  Eclair au chocolat</p>
Jeudi	<p>Salade de tomate Bio  - au basilic                  Sauté de poulet (VF)  - Sauce thym et citron                  /Émincé blé pois (végétarien) - Sauce thym et citron                  Gratin de <b>pommes de terre</b> et courgettes Bio                   Brie                   Cerises </p>
Vendredi	<p>Salade Iceberg - Vinaigrette                  Lasagne bolognaise                   /Lasagne bolognaise végétarienne                  Édam Bio                   Compote <b>pomme</b> vanillée </p>





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

Produit labellisé Régional Origine France Plat signature Bio

# T09-09 MIGNEVILLE - SIS BLETTE ET VEZOUBE

Du 29/06/2026 au 03/07/2026

Menu

	<p><b>Lundi</b></p> <p><b>Concombre</b> 🍆 - Vinaigrette          Dos de colin d'Alaska 🍷 - Sauce provençale          /Quenelles - Sauce provençale          Boulgour Bio 🌾  <b>Carré de l'Est</b> 🍷          Fruit de saison</p>	
<p><b>Mardi</b></p> <p>Salade verte - et <b>tomate</b> 🍅 - Vinaigrette          Assiette kébab végétale et - sauce blanche          Frites          crème anglaise          Cake au chocolat 🍰</p>	<p><b>Mercredi</b></p> <p><b>Céleri Bio</b> - rémoulade 🍷          Rôti de porc * (VF) 🍷 - et ketchup          /Œufs durs MEA 🍷 - et ketchup          Taboulé frais ( semoule Bio, concombre, tomates et maïs) 🍷          Emmental Bio 🍷          Compote <b>pomme</b> pêche 🍷</p>	
<p><b>Jeudi</b></p> <p>Carottes Bio râpées 🍷 - vinaigrette  <b>Colombo</b> - de <b>Poulet (R)</b> 🍷          /Émincé blé pois (végétarien) - Sauce colombo          Riz Bio 🍷 - Courgettes Bio persillées 🍷          Yaourt aromatisé citron Bio 🍷          Fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi</b></p> <p>Pastèque          Quiche Lorraine*          /Quiche au fromage          Salade verte - Vinaigrette          Fromage frais nature          Mousse au chocolat - Madeleine          /Flan chocolat - Madeleine</p>	