














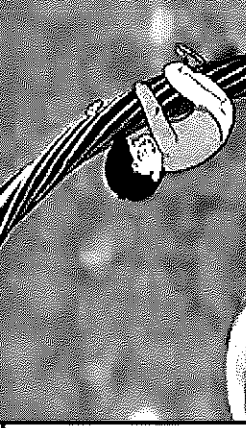













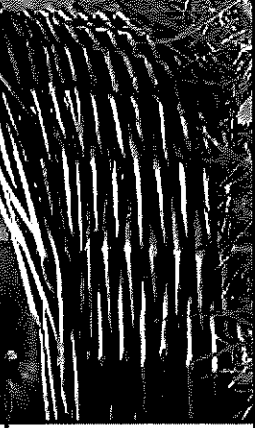


T09-09 MIGNEVILLE - SIS BLETTE ET VEZOUE
Du 26/01/2026 au 30/01/2026

Menu

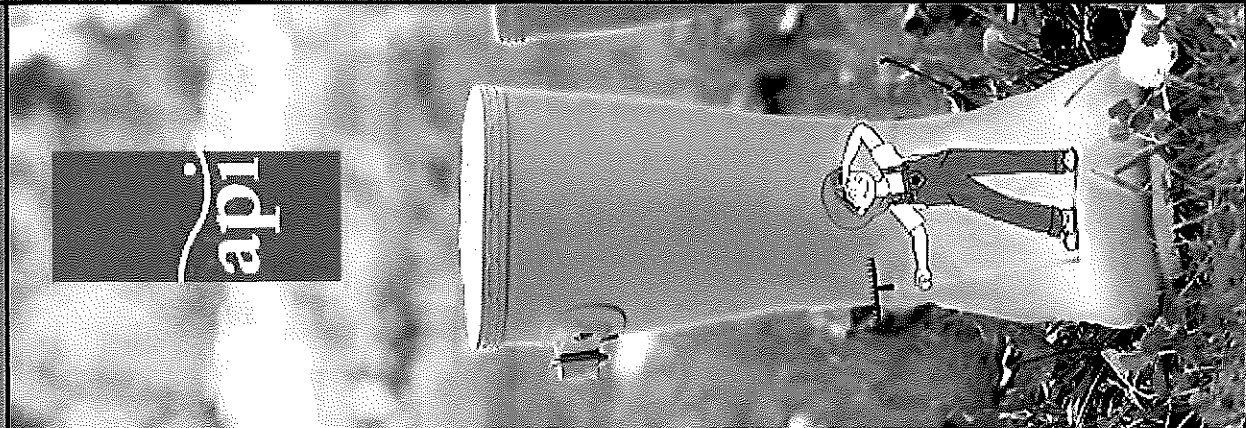
	<p>Lundi</p> <p>Crêpe au fromage Oeufs dur - Sauce aurore Gratin de chou fleur et pommes de terre  Fromage frais nature Ile flottante - et crème anglaise</p>	
	<p>Mardi</p> <p>Coleslaw (carottes et chou blanc régional) - vinaigrette  Cordon bleu à la dinde (VF)  /Cordon bleu végétarien Semoule Bio  - Ratatouille Tomme du père Antoine Bio  Fruit de saison</p>	
	<p>Mercredi</p> <p>Pamplemousse - et sucre Filet de colin  - Sauce façon hollandaise (SM) /Boulettes végétarienne (S) - Sauce façon hollandaise (SM) Blé Bio  Mimolette Bio  Compote pomme poire  </p>	
	<p>Jeudi</p> <p>Velouté de potiron Sauté de porc* (R)  - Sauce au paprika /Quenelles - Sauce au paprika Haricots verts à l'ail Yaourt nature Bio  Cake aux pépites de chocolat </p>	
	<p>Vendredi</p> <p>Chou rouge Bio - vinaigrette  Paupiette à la dinde  - sauce brune /Omelette CE2  - sauce brune (SM) Coquillettes Bio  - Carottes Bio  Carré de l'Est  Banane Bio </p>	

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

 Régional  Origine France  Bio  Produit labellisé  Plat signature

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

Menu



Lundi	<p>Salade verte - Vinaigrette Tartiflette végétarienne (pommes de terre) fromage à part 🍷 - Fromage à tartiflette 🍷 Fruit de saison - Madeleine</p>
Mardi	<p>Chou blanc - vinaigrette à la pomme 🍷 Hachis parmentier (Bœuf haché VBF) 🍷 🍷 /Hachis parmentier végétarien Mimolette Crêpe - Sauce chocolat</p>
Mercredi	<p>Coleslaw (carottes et chou blanc régional) - vinaigrette 🍷 .- Knack* (hot dog) - et ketchup /. - Roulé végétal - et ketchup Frites Fromage frais ail et fines herbes Flan vanille</p>
Jeudi	<p>Céleri Bio - mayonnaise 🍷 🍷 Sauté de Poulet (R) 🍷 - Sauce façon Grand-Mère /Emincé végétarien - sauce aux champignons (SM) Riz Bio 🍷 Maasdam Bio 🍷 Compote pomme vanillée 🍷 🍷</p>
Vendredi	<p>Carottes Bio râpées 🍷 - vinaigrette Filet de poisson meunière - Sauce tartare /Quenelles - sauce tomate Boulgour - Haricots plats 🍷 Yaourt nature Bio 🍷 Fruit de saison</p>

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