

AU MENU • OCTOBRE 2026

RESTAURANT SCOLAIRE

SLAM - Marspich

Menus de l'APEI Moselle les mercredis et durant les centres aérés.

ALLERGÈNES			JEUDI 01 OCTOBRE	VENDREDI 02 OCTOBRE
1. Gluten 2. Crustacés 3. Œufs 4. Poissons	5. Arachides 6. Soja 7. Lait 8. Fruits à coques	9. Céleri 10. Moutarde 11. Graines de sésame	CRUDITÉS COLIN À LA PROVENÇALE PURÉE TROIS LÉGUMES COMTÉ À LA COUPE FROMAGE BLANC AUX FRUITS MADELEINE cœur Framboise (Don du FJT à l'association OCTOBRE ROSE)	SALADE DE BETTERAVES COUSCOUS BOULETTES BŒUF FALAFELS KIRI FRUIT DE SAISON
Vert : végétarien		Bleu : pêche durable		
LUNDI 05 OCTOBRE	MARDI 06 OCTOBRE	MERCREDI 07 OCTOBRE	JEUDI 08 OCTOBRE	VENDREDI 09 OCTOBRE
SALADE CARNAVAL CORDON BLEU VÉGÉTAL JARDINIÈRE DE LÉGUMES POMMES DE TERRE LANGUES DE CHAT PETIT FILOU CHOCOLAT	SALADE DE CHOU CHINOIS SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES TARTE AUX LÉGUMES BOULGOUR BIO AUX PETITS LÉGUMES CANCOILLOTTE FRUIT AU SIROP	Salade de tomates 10.12. Hachis parmentier végétal maison 1.7.12. Salade composée classique (local) 10.12. Camembert (bio) 7. Île gourmande 7.3.	SALADE DE TOMATES VIANDE KEBAB SAUCE BLANCHE BOULETTES THAÏ + sauce BLÉ BABYBEL COMPOTE POMME ANANAS PAIN KEBAB pas de baguette	VELOUTÉ DE POTIRON LASAGNES BOLOGNAISES LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME NOIRE FRUIT DE SAISON
LA SEMAINE DU GOÛT • DU 12 AU 16 OCTOBRE				
LUNDI 12 OCTOBRE	MARDI 13 OCTOBRE	MERCREDI 14 OCTOBRE	JEUDI 15 OCTOBRE	VENDREDI 16 OCTOBRE
TABOULÉ ORIENTAL POISSON PANÉ SAUCE TARTARE PETIT POIS CAROTTES BIO PETIT LOUIS FRUIT DE SAISON (JUS DE POMMES VERGER WAGNER à part 10cl/enf)	POTAGE AUX BOLETS AGNOLOTTI AUX CÈPES ET MOZZARELLA CHAVROUX GÂTEAU ANNIVERSAIRE	Macédoine sauce au yaourt 7.10.12. Filet de poisson pané 1.4. Citron Purée de céleri 7.9.12. Saint Nectaire 7. Yaourt aromatisé agri-éthique 7.	SALADE AMÉRICAINE (SAUCE MIEL ET CANNELLE à part) RÔTI DE PORC AUX POMMES ET MIEL POISSON SAUCE CRÈME PURÉE TROIS LÉGUMES BLEU À LA COUPE FRUIT DE SAISON	SALADE DE CHOU ROUGE BIO ET COMPOTE DE POMMES SAUTÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS CHINOIS CROUSTI FROMAGE GRATIN DAUPHINOIS ÉDAM YAOURT NATURE BIO (ET COULIS FRUITS DE LA PASSION)
LUNDI 19 OCTOBRE	MARDI 20 OCTOBRE	MERCREDI 21 OCTOBRE	JEUDI 22 OCTOBRE	VENDREDI 23 OCTOBRE
Salade de haricot vert (bio) tomate 10.12 Cordon bleu de dinde 1.6.7. Cordon bleu végétal 1.3.6. Citron Carottes persillées (bio) 7.12. Purée de pomme de terre 7.12. Saint Nectaire (bio) 7. Fruit de saison	Salade composée (local) 10.12. Lasagne bolognaise végétarienne maison 1.3.7.9. Emmental portion (bio) 7. Crème dessert fermière au chocolat de St Domingue (bio) 7.	Carottes râpées vinaigrette(local) 10.12. Nuggets de poisson 1.6. Citron Poêlée ratatouille (bio) 9. Riz Pilaf 9. Edam portion (bio) 7. Compote de pomme (bio)	Betteraves lanières, pommes quartier et feta 7.10.12. Filet de poulet grillé Sauce paprika 1.10. Clafoutis courgette et chèvre 1.3.7. Riz pilaf 9. Yaourt fraise bio 7. Madeleine cœur framboise 1.3.7.	Concombre vinaigrette 10.12. Bolognaise 12. Bolognaise végétarienne 6. Macaroni (bio) 1.3. Emmental râpé 7. Mini cabrette 7. Acapulco gâteau ananas framboise 1.3.7.
LUNDI 26 OCTOBRE	MARDI 27 OCTOBRE	MERCREDI 28 OCTOBRE	JEUDI 29 OCTOBRE	VENDREDI 30 OCTOBRE
Salade chinoise, vinaigrette au soja 6.10.12. Émincé de bœuf chinois 1.6.9.11. Émincé végétal sauce aigre douce 1.6.9.11. Riz cantonnais 1.3.4.6.7. Mini Babybel 7. Yaourt aromatisé Agri-Ethique 7.	Céleri rémoulade 3.7.9.10.12. Duo de mini viennoises (local) 9.10. Knack de volaille 6. Knack végétale 1.3. Purée de pomme de terre 7.12. Camembert (bio) 7. Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette(local) 10.12. Tortellini ricotta épinards bio 1.3.7. Sauce crème gorgonzola 1.3.7.9. Emmental râpé 7. Cantal 7. Beignet au chocolat 1.3.7.	Salade de tomates 10.12. Cheeseburger 1.3.6.7.10.11 Cheeseburger végétarien 1.3.7.11. Mimolette 7. Compote mirabelle	Salade haricots verts (bio) 10.12. Filet de poisson meunière 1.4.7. Gratin dauphinois 7.12. Délice emmental 7. Fruit de saison

