

AU MENU • OCTOBRE 2026

RESTAURANTS SCOLAIRES

Hayange centre • St Nicolas-en-Forêt • Konacker

Vert : végétarien

Bleu : pêche durable

JEUDI 01 OCTOBRE

CRUDITÉS
COLIN À LA PROVENÇALE
PURÉE TROIS LÉGUMES
COMTÉ À LA COUPE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS
MADELEINE avec Framboise (Don du FJT à l'association OCTOBRE ROSE)

VENDREDI 02 OCTOBRE

SALADE DE BETTERAVES
COUSCOUS BOULETTES BŒUF
FALAFELS
KIRI
FRUIT DE SAISON

LUNDI 05 OCTOBRE

SALADE CARNAVAL
CORDON BLEU VÉGÉTAL
JARDINIÈRE DE LÉGUMES
POMMES DE TERRE
LANGUES DE CHAT
PETIT FILOU CHOCOLAT

MARDI 06 OCTOBRE

SALADE DE CHOU CHINOIS
SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES
TARTE AUX LÉGUMES
BOULGOUR BIO
AUX PETITS LÉGUMES
CANCOILLOTTE
FRUIT AU SIROP

MERCREDI 07 OCTOBRE

CHARCUTERIE
(ŒUF MACÉDOINE)
SAUTÉ DE DINDE À LA PROVENÇALE
COLIN À LA PROVENÇALE
PÂTES
BRIE À LA COUPE
FRUIT DE SAISON

JEUDI 08 OCTOBRE

SALADE DE TOMATES
VIANDE KEBAB
SAUCE BLANCHE
BOULETTES THAÏ + sauce
BLÉ
BABYBEL
COMPOTE POMME ANANAS
PAIN KEBAB pas de baguette

VENDREDI 09 OCTOBRE

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

TABOULÉ ORIENTAL
POISSON PANÉ
SAUCE TARTARE
PETIT POIS CAROTTES BIO
PETIT LOUIS
FRUIT DE SAISON
(JUS DE POMMES VERGER
WAGNER à part 10cl/enf)

MARDI 13 OCTOBRE

POTAGE AUX BOLETS
AGNOLOTTI AUX CÈPES
ET MOZZARELLA
CHAVROUX
GÂTEAU ANNIVERSAIRE

MERCREDI 14 OCTOBRE

CONCOMBRES À LA CRÈME ET À
LA MENTHE
POULET CHASSEUR
TORTILLAS POMMES DE TERRE
PATATES DOUCES
EMMENTAL À LA COUPE
COMPOTE BIO

JEUDI 15 OCTOBRE

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

VENDREDI 16 OCTOBRE

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

CÉLERI RÉMOULADE
CHILI CON CARNE ET TORTILLAS
CHILI SIN CARNE ET TORTILLAS
RIZ / HARICOTS ROUGES
CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON BIO
TORTILLAS pas de baguette

MARDI 20 OCTOBRE

SALADE DE MÂCHE
FILET DE POULET BISTROT
(lardons de dinde)
FALAFELS SAUCE AU FROMAGE
BLANC
PÂTES
CANTAFRAIS
COMPOTE POIRE

MERCREDI 21 OCTOBRE

MACÉDOINE DE LÉGUMES
RÔTI DE PORC CHASSEUR
GALETTES VÉGÉTALES
ORIENTALES
GRATIN DAUPHINOIS
TOMME NOIRE
FRUIT DE SAISON

JEUDI 22 OCTOBRE

CAROTTES CITRONNÉES
SAUTÉ DE POISSON
À LA PROVENÇALE
BLÉ
SIX DE SAVOIE
FRUIT DE SAISON
BAGUETTE AUX CÉRÉALES

VENDREDI 23 OCTOBRE

SALADE DE LAITUE
BURGER AU BŒUF
MEUNIÈRE DE POISSON
POTATOES
TRANCHE DE CHEDDAR
YAOURT AROMATISÉ
DE LA FERME BIO
PAIN BURGER pas de baguette

LUNDI 26 OCTOBRE

SALADE VERTE
FILET DE POULET AU CURRY
TARTE AUX LÉGUMES
GRATIN DE COURGETTES ET
POMMES DE TERRE
TOMME GRISE
CRÈME AU CHOCOLAT BIO
DE LA FERME

MARDI 27 OCTOBRE

CAROTTES À L'ORANGE
BOULETTE DE BŒUF
À LA TOMATE
TORTILLAS POMMES DE TERRE
RIZ CRÉOLE
MUNSTER
ANANAS AU SIROP

MERCREDI 28 OCTOBRE

CHARCUTERIE
(CÉLERI RÉMOULADE)
POISSON PANÉ
SAUCE TARTARE
HARICOTS VERTS BIO / PÂTES
CANCOILLOTTE
FRUIT DE SAISON

JEUDI 29 OCTOBRE

POTAGE
JAMBON
FALAFELS
PURÉE ÉPINARDS POMMES DE
TERRE
EMMENTAL À LA COUPE
CRÊPE AU SUCRE

VENDREDI 30 OCTOBRE

BETTERAVES VINAIGRETTE
SAUTÉ DE DINDE À LA
PROVENÇALE
BEIGNET DE COLIN AUX
CÉRÉALES
BLÉ
TARTARE NATURE
FRUIT DE SAISON

