# Au menu

NOVEMBRE 2026

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## Hayange Centre • Saint-Nicolas-en-Forêt • Konacker

| LUNDI 02 NOVEMBRE | MARDI 03 NOVEMBRE | MERCREDI 04 NOVEMBRE | JEUDI 05 NOVEMBRE | VENDREDI 06 NOVEMBRE |
|---|---|---|---|---|
| SALADE DE BETTERAVES<br>HOT DOG<br>*pain hot dog pas de baguette*<br>ou SAUCISSE VÉGÉTALE<br>JULIENNE DE LÉGUMES<br>CHEDDAR fromage du hot Dog<br>YAOURT NATURE | CAROTTES RÂPÉES<br>COUSCOUS BOULETTES DE BŒUF<br>ou COUSCOUS FALAFELS<br>BÛCHE DE CHÈVRE<br>FRUIT DE SAISON | SALADE VERTE VINAIGRETTE<br>CROÛTONS<br>GRATIN DE PÂTES ET POISSON (thon)<br>COMTÉ<br>FRONUT<br>(donut bleu blanc rouge) | CRUDITÉS MIXTES<br>ÉMINCÉ DE POULET<br>SAUCE CURRY<br>ou STICK MOZZARELLA<br>POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES<br>SAINT MORET<br>FRUIT DE SAISON | TOMATES BASILIC ou MELON<br>CORDON BLEU VÉGÉTAL<br>PETITS POIS ET CAROTTES<br>BRIE À LA COUPE<br>CRÊPE SUCRÉE |
| **LUNDI 09 NOVEMBRE** | **MARDI 10 NOVEMBRE** | **MERCREDI 11 NOVEMBRE** | **JEUDI 12 NOVEMBRE** | **VENDREDI 13 NOVEMBRE** |
| PAMPLEMOUSSE<br>PANÉ BLÉ ÉPINARDS FROMAGE<br>(sauce au fromage blanc avec le pané)<br>BOULGOUR<br>PETIT LOUIS<br>CRÈME AU CHOCOLAT | CONCOMBRES À LA CRÈME<br>ROULADE DE DINDE FARCIE<br>ou TARTE CHÈVRE LÉGUMES<br>PURÉE POTIRON<br>ST MORET<br>YAOURT BIO AROMATISÉ BIO | **FÉRIÉ**<br>14 18 | SALADE D'ENDIVES<br>ESCALOPE DE VOLAILLE VIENNOISE<br>ou PANÉ DE BLÉ À LA TOMATE MOZZARELLA<br>PETITS POIS CAROTTES<br>KIRI<br>FRUITS AU SIROP | CÉLERI VINAIGRETTE<br>ÉMINCÉ DE BŒUF<br>Viande Qualité Lorraine<br>AUX CHAMPIGNONS<br>ou CROUSTI FROMAGE + sauce<br>BLÉ AUX LÉGUMES<br>TOMME NOIRE<br>FRUIT DE SAISON |
| **LUNDI 16 NOVEMBRE** | **MARDI 17 NOVEMBRE** | **MERCREDI 18 NOVEMBRE** | **JEUDI 19 NOVEMBRE** | **VENDREDI 20 NOVEMBRE** |
| MIXTE CRUDITÉS<br>NUGGETS DE POULET<br>ou NUGGETS DE BLÉ<br>PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS<br>ÉDAM<br>PETITS SUISSE FRUITÉS | COLESLAWS AUX RAISINS<br>FILET DE COLIN MSC<br>BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES<br>BLEU<br>COMPOTE POMME | SALADE DE BETTERAVES<br>POMME DE TERRE FARCIE<br>ou CORDON BLEU VÉGÉTAL<br>COURGETTES SAUTÉES<br>CANTAL À LA COUPE<br>FRUIT DE SAISON | POTAGE<br>TARTIFLETTE<br>ou TARTIFLETTE SANS LARDONS<br>FROMAGE BLANC BIO BIO<br>FRUIT DE SAISON | SALADE DE CAROTTES CITRONNÉES<br>BŒUF BRAISÉ<br>ou OMELETTE + sauce<br>SEMOULE BIO BIO<br>CANCOILLOTTE<br>MOUSSE AU CHOCOLAT |
| **LUNDI 23 NOVEMBRE** | **MARDI 24 NOVEMBRE** | **MERCREDI 25 NOVEMBRE** | **JEUDI 26 NOVEMBRE** | **VENDREDI 27 NOVEMBRE** |
| SALADE DE LAITUE<br>SAUTÉ DE DINDE POMMES ET CURRY<br>ou TARTE AUX LÉGUMES<br>RIZ<br>TOMME GRISE<br>COMPOTE POMME COING | TABOULÉ ORIENTAL<br>CROUSTILLANT DE POULET AUX CORN FLAKES<br>ou STICK DE MOZZARELLA<br>RATATOUILLE AUX LÉGUMES FRAIS<br>ST MORET<br>YAOURT NATURE SUCRÉ<br>FERME DES FORGES | COURGETTES RÂPÉES<br>CHOUCROUTE GARNIE VIENNOISE ET PALETTE<br>ou CHOUCROUTE AU POISSON<br>KIRI<br>FRUIT DE SAISON | CÉLERI RÉMOULADE<br>BOULETTES THAÏ<br>PURÉE DE POMMES DE TERRE<br>EMMENTAL À LA COUPE<br>ÎLE FLOTTANTE | MACÉDOINE DE LÉGUMES<br>BLANQUETTE DE POISSON<br>PÂTES<br>BRIE<br>FRUIT DE SAISON |
| **LUNDI 30 NOVEMBRE** | | | | |
| SALADE CARNAVAL<br>STEAK FROMAGER<br>PURÉE ÉPINARDS POMMES DE TERRE<br>COMTÉ À LA COUPE<br>FRUIT DE SAISON | | | | |

Nos recettes sont élaborées avec soin

Des produits frais et de saison

Des menus équilibrés pour bien grandir

Des produits bio régulièrement proposés

BIO Produit issu de l'agriculture biologique

Des produits issus de la pêche durable