Au menu,

NOVEMBRE 2026

RESTAURANT SCOLAIRE
SLAM - Marspich

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

LUNDI 02 NOVEMBRE	MARDI 03 NOVEMBRE	MERCREDI 04 NOVEMBRE	JEUDI 05 NOVEMBRE	VENDREDI 06 NOVEMBRE
SALADE DE BETTERAVES HOT DOG *pain hot dog pas de baguette* ou SAUCISSE VÉGÉTALE JULIENNE DE LÉGUMES CHEDDAR fromage du hot Dog YAOURT NATURE	CAROTTES RÂPÉES COUSCOUS BOULETTES DE BŒUF ou COUSCOUS FALAFELS BÛCHE DE CHÈVRE FRUIT DE SAISON	Potage carottes 7.9. Viande Couscous 1.6.9.10. Viande Couscous VG Légumes couscous 1.6.9.10. Semoule 1. Mini Babybel emmental 7. Kiwi	CRUDITÉS MIXTES ÉMINCÉ DE POULET SAUCE CURRY ou STICK MOZZARELLA POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES SAINT MORET FRUIT DE SAISON	TOMATES BASILIC ou MELON CORDON BLEU VÉGÉTAL PETITS POIS ET CAROTTES BRIE À LA COUPE CRÊPE SUCRÉE
LUNDI 09 NOVEMBRE	**MARDI 10 NOVEMBRE**	**MERCREDI 11 NOVEMBRE**	**JEUDI 12 NOVEMBRE**	**VENDREDI 13 NOVEMBRE**
PAMPLEMOUSSE PANÉ BLÉ ÉPINARDS FROMAGE (sauce au fromage blanc avec le pané) BOULGOUR PETIT LOUIS CRÈME AU CHOCOLAT	CONCOMBRES À LA CRÈME ROULADE DE DINDE FARCIE ou TARTE CHÈVRE LÉGUMES PURÉE POTIRON ST MORET YAOURT BIO AROMATISÉ BIO	FÉRIÉ 14 18	SALADE D'ENDIVES ESCALOPE DE VOLAILLE VIENNOISE ou PANÉ DE BLÉ À LA TOMATE MOZZARELLA PETITS POIS CAROTTES KIRI FRUITS AU SIROP	CÉLERI VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE BŒUF Viande Qualité Lorraine AUX CHAMPIGNONS ou CROUSTI FROMAGE + sauce BLÉ AUX LÉGUMES TOMME NOIRE FRUIT DE SAISON
LUNDI 16 NOVEMBRE	**MARDI 17 NOVEMBRE**	**MERCREDI 18 NOVEMBRE**	**JEUDI 19 NOVEMBRE**	**VENDREDI 20 NOVEMBRE**
MIXTE CRUDITÉS NUGGETS DE POULET ou NUGGETS DE BLÉ PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS ÉDAM PETITS SUISSE FRUITÉS	COLESLAWS AUX RAISINS FILET DE COLIN MSC BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES BLEU COMPOTE POMME	Céleri râpé vinaigrette 9.10.12. Quenelles de poisson 1.3.4.7 Sauce poisson basilic - citron 1.3.4.7.9.12. Cubes de pommes de terre 7.1.2. Fondue de poireaux 7. Croclait portion BIO 7. Beignet à la framboise 1.3.	POTAGE TARTIFLETTE ou TARTIFLETTE SANS LARDONS FROMAGE BLANC BIO BIO FRUIT DE SAISON	SALADE DE CAROTTES CITRONNÉES BŒUF BRAISÉ ou OMELETTE + sauce SEMOULE BIO BIO CANCOILLOTTE MOUSSE AU CHOCOLAT
LUNDI 23 NOVEMBRE	**MARDI 24 NOVEMBRE**	**MERCREDI 25 NOVEMBRE**	**JEUDI 26 NOVEMBRE**	**VENDREDI 27 NOVEMBRE**
SALADE DE LAITUE SAUTÉ DE DINDE POMMES ET CURRY ou TARTE AUX LÉGUMES RIZ TOMME GRISE COMPOTE POMME COING	TABOULÉ ORIENTAL CROUSTILLANT DE POULET AUX CORN FLAKES ou STICK DE MOZZARELLA RATATOUILLE AUX LÉGUMES FRAIS ST MORET YAOURT NATURE SUCRÉ FERME DES FORGES	Potage de carottes Couscous Creme au camembert Fruit de saison	CÉLERI RÉMOULADE BOULETTES THAÏ PURÉE DE POMMES DE TERRE EMMENTAL À LA COUPE ÎLE FLOTTANTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES BLANQUETTE DE POISSON PÂTES BRIE FRUIT DE SAISON
LUNDI 30 NOVEMBRE				
SALADE CARNAVAL STEAK FROMAGER PURÉE ÉPINARDS POMMES DE TERRE COMTÉ À LA COUPE FRUIT DE SAISON				

ALLERGÈNES

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
12. Anhydride sulfureux et sulfites
13. Lupin
14. Mollusques