

Semaine du 10 au 14 novembre 2025



LUNDI


Entrées

Velouté de potiron

MARDI

Plats Protidiques



 Jambon grill HVE
 sauce charcutière


 Nugget's de blé
 ketchup

Accompagnement

Lentilles

Fromage /
Laitage

Tomme noire

Desserts

Arlequin de fruits
coupelle

MERCREDI


 Salade de riz tomates
 maïs poivrons
 vinaigrette


Quiche lorraine

Haricots verts

Chanteneige



Tarte normande

JEUDI



Carottes râpées HVE

Rôti de dinde FR à
l'estragon

Pâtes

Petit suisse sucré

Dessert lacté chocolat

VENDREDI



Saucisson ail


Gratiné de poisson au
fromage MSC


Semoule

Edam



Fruits frais

Suggestion de notre diététicienne
 Contient du porc

 Produits durables et de qualité (HVE,
Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP,
AOC, Pêche Durable...)


Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison









Plat végétarien


PAIN fourni par la boulangerie MAISON LEGUAY de Warluis

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 17 au 21 novembre 2025

 La Région
Occitanie
 Pyrénées - Méditerranée

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade basque (pommes de terre, tomates et thon)	Œuf dur et dosette mayonnaise	Salade chef (tomates, betteraves râpées maïs fromage et salade verte)	Coleslaw 	Macédoine mayonnaise
Plats Protéiques	 Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'Auge	 Boulettes végétales sauce tomate	Bouchée de la mer	 Cassoulet(plat complet)knack/ail	 Dos de colin MSC velouté petits légumes
				 Saucisses végétales	
Accompagnement s	Riz	Petits pois, carottes	Macaronis	Plat complet	Beignets de brocolis
Fromage / Laitage	Galette bretonne	Mimolette	Emmental BIO	 Suisse sucré	Vache qui rit
Desserts	Yaourt aromatisé	 Fruit frais	Liégeois chocolat	Gâteau basque	Compte de pommes banane

Suggestion de notre diététicienne Contient du porc BIO Produits durables et de qualité (HVE,
Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP,
AOC, Pêche Durable...)

Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison





Plat végétarien

PAIN fourni par la boulangerie MAISON LEGUAY de Warluis

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 24 au 28 novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Betteraves HVE	  Carottes râpées HVE	Brocolis crème de curry	Velouté de potiron	Rosette
Plats Pratiques	  Sauté de porc HVE Dijonnaise	 Tortellinis ricotta épinards sauce tomate	 Crêpinette de porc aux herbes	 Hachis parmentier	 Beignets au calamar sauce ketchup
	 Crêpe au fromage				
Accompagnement	Lentilles cuisinées	Plat complet	Boulgour	Plat complet	Epinards béchamel
Fromage / Laitage	Yaourt sucré	Cantafras	Carré Ligueil	Saint Paulin	Yaourt sucré
Desserts	 Fruit frais	Liégeois vanille	Ile flottante crème anglaise	 Fruit frais	 Gâteau au yaourt

Suggestion de notre diététicienne Contient du porc BIO
 Produits durables et de qualité (HVE,
 Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP,
 AOC, Pêche Durable...)
 Fournisseurs locaux Elaboré dans notre cuisine Fruit et/ou légume cru de saison Plat végétarien

PAIN fourni par la boulangerie MAISON LEGUAY de Warluis

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU MENU

ACM WARLUIS



Semaine du 1er au 5 décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	* Salade de pomme de terre niçoise	* Chou blanc au fromage	* Friand au fromage (chaud)	Carottes râpées	Taboulé
Plats Protéiques	✓ Rôti de dinde FR à l'estragon	✓ Quenelles de volaille financière	Pavé de poisson MSC à l'emmental	Chilli sin carne	✓ Collin meunière MSC
Accompagnement	Haricots verts	Frites au four	Pâtes	Riz	Légumes tajine
Fromage / Laitage	Camembert	Galette Saint Michel	Tomme noire	Suisse sucré	Kiri crème
Desserts	Compote de poires	Yaourt aromatisé	Crème dessert vanille	* Cake pépites de chocolat	* Fruit frais

Suggestion de notre diététicienne



Contient du porc



Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



BIO



Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison













Plat végétarien

PAIN fourni par la boulangerie MAISON LEGUAY de Warluis

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement


Semaine du 8 au 12 décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Betteraves HVE	Choux fleurs vinaigrette	 Carottes râpées	Velouté de carottes	 Pâté de campagne nature
Plats Protidiques	Boulettes de veau sauce paprika	 Gratin de poisson dieppoise	Paleron de bœuf à l'ancienne	 Palette de porc à la dijonnaise	 Colin pané MSC
Accompagnements	 Pommes de terre quartiers LOCAL			 Palet végétarien montagnard	
Fromage / Laitage	Madeleine	Boursin	Brie pointe	Edam	Tomme noire
Desserts	Fromage blanc sucré	 Fruit frais	Compote de pomme banane	Beignet fourré	Dessert lacté vanille

Suggestion de notre diététicienne
 Contient du porc

 BIO

 Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)


 Fournisseurs locaux

 Elaboré dans notre cuisine

 Fruit et/ou légume cru de saison

 Plat végétarien

PAIN fourni par la boulangerie MAISON LEGUAY de Warluis












Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 15 au 19 décembre 2025



Menu de Noël



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade marco polo (maïs, poivron, surimi, tomates, tortis, mayonnaise)	Œuf dur et dosette mayonnaise	Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)	Roulade de volaille 	Salade de riz niçoise (riz, œufs, haricots verts, thon, tomates, olives)
Plats Protéiques	 Saucisses Knack HVE	 Nugget's de blé	Normandin de veau sauce barbecue	 Aiguillettes de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Miel Abricot	 Curry de poisson MSC à l'indienne
	Saucisse Végétale				
Accompagnements	Lentilles cuisinées	Poêlée de légumes	Haricots verts	 Potatoes pops	Macaronis
Fromage / Laitage	Petit suisse sucré	Cantafras	Saint paulin	 Clémentine	Bûchette de chèvre mélange
Desserts	Crème dessert chocolat	 Compote de pommes HVE	 Fruit frais	 Bûche de Noël LOCAL	 Fruit frais

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc



Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien

PAIN fourni par la boulangerie MAISON LEGUAY de Warluis

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU

MENU

ACM WARLUIS



Semaine du 5 au 9 janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Emincé bicolore	Macédoine mayonnaise au thon	Velouté de légumes	Pâté de campagne nature
Plats Protidiq ues	Lasagne bolognaises VBF (plat complet)	Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé	Poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'indienne	Couscous boulette de soja	Dos de colin MSC à l'américaine
Accompagnem ents	Plat complet	Pâtes	Haricots verts	Semoule	Choux fleurs persillés
Fromage / Laitage	Madeleine	Tomme noire	Saint paulin	Bûchette chèvre mélange	Cantadou
Desserts	Yaourt aromatisé	Mousse chocolat au lait	Novly vanille	Compote pomme abricot HVE	Couronne des rois

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc



Produits durables et de qualité (HVE,
Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP,
 AOC, Pêche Durable...)



Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien

PAIN fourni par la boulangerie MAISON LEGUAY de Warluis

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement