

AU MENU

ACM WARLUIS



Semaine du 10 au 14 novembre 2025

LUNDI

Velouté de potiron

Entrées

MARDI

Jambon grill HVE
sauce charcutière

Plats Protidiques

Nugget's de blé
ketchup

Accompagnements

Lentilles

Fromage /
Laitage

Tomme noire

Desserts

Arlequin de fruits
coupelle

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de riz tomates
maïs poivrons
vinaigrette

JEUDI

Carottes râpées HVE

Saucisson ail

Quiche lorraine

Rôti de dinde FR à
l'estragon

Gratiné de poisson au
fromage MSC

Haricots verts

Pâtes

Semoule

Chanteneige

Petit suisse sucré

Edam

Tarte normande

Dessert lacté chocolat

Fruits frais



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 17 au 21 novembre 2025



	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 Protidiques	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
Accompagnements	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

Fruits 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 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 Protidiques	Sauté de porc HVE Dijonnaise	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate	Crépinette de porc aux herbes	Hachis parmentier	Beignets au calamar sauce ketchup
Accompagnements	Crêpe au fromage	Plat complet	Boulgour	Plat complet	Epinards béchamel
Fromage / Laitage	Lentilles cuisinées	Cantafrais	Carré Ligueil	Saint Paulin	Yaourt sucré
Desserts	Fruit frais	Liégeois vanille	Île 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

PAIN fourni par la boulangerie MAISON LEGUAY de Warluis

Plat végétarien

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

Au MENU

ACM WARLUIS



Semaine du 1er au 5 décembre 2025

LUNDI

Entrées
Salade de pomme de terre niçoise

MARDI

Chou blanc au fromage

MERCREDI

Friand au fromage (chaud)

JEUDI

Carottes râpées

VENDREDI

Taboulé

Entrées

Plats Protidiques

Accompagnements

Fromage / Laitage

Desserts

Rôti de dinde FR à l'estragon

Quenelles de volaille financière

Pavé de poisson MSC à l'emmental

Chilli sin carne

Collin meunière MSC

Haricots verts

Frites au four

Pâtes

Riz

Légumes tajine

Camembert

Galette Saint Michel

Tomme noire

Suisse sucré

Kiri crème

Compote de poires

Yaourt aromatisé

Crème dessert vanille

Cake pépites de chocolat

Fruit frais

Suggestion de notre diététicienne

BIO

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Contient du porc

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

Elaboré dans notre cuisine

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 8 au 12 décembre 2025

LUNDI

Betteraves HVE

MARDI

Choux fleurs vinaigrette

MERCRIDI

Carottes râpées

JEUDI

Velouté de carottes

VENDREDI

Pâté de campagne nature

Entrées

Boulettes de veau sauce paprika

Gratin de poisson dieppoise

Paleron de bœuf à l'ancienne

Palette de porc à la dijonnaise

Colin pané MSC

Plats Protidiques

Pommes de terre quartiers LOCAL

Semoule

Poêlée campagnarde

Choux fleurs nature

Butternuts et carottes

Accompagnements

Madeleine

Boursin

Brie pointe

Edam

Tomme noire

Fromage / Laitage

Fromage blanc sucré

Fruit frais

Compote de pomme banane

Beignet fourré

Dessert lacté vanille

Desserts

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

PAIN fourni par la boulangerie MAISON LEGUAY de Warluis

Plat végétarien

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

Au MENU

ACM WARLUIS



Semaine du 15 au 19 décembre 2025



Entrées

LUNDI
Salade marco polo
(maïs, poivron, surimi,
tomates, tortis,
mayonnaise)

MARDI
Œuf dur et dosette
mayonnaise

MERCREDI
Salade basque
(pommes de terre,
tomates, thon)

JEUDI
Roulade de volaille


VENDREDI
 Salade de riz niçoise
(riz, œufs, haricots verts,
thon, tomates, olives)

Plats Protéinés

 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

Accompagnements

Saucisse Végétale

Fromage /
Laitage

Lentilles cuisinées

Poêlée de légumes

Haricots verts

 Potatoes pops


Macaronis

Desserts

Petit suisse sucré

Cantafrais

Saint paulin

 Clémentine


Bûchette de chèvre
mélange

Crème dessert
chocolat

 Compote de pommes
HVE

 Fruit frais

 Bûche de Noël LOCAL

 Fruit frais

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

PAIN fourni par la boulangerie MAISON LEGUAY de Warluis

 Plat végétarien

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 Protidiens	✖ 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
Accompagnements	✖ 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

✖ 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

PAIN fourni par la boulangerie MAISON LEGUAY de Warluis

✖ Plat végétarien

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