

# CANTINE ACM WARLUIS



Semaine du 12 au 16 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Velouté de carottes <b>(chaud)</b>	Oeuf dur et dosette mayonnaise	Salade de haricots verts, tomate, maïs	Coleslaw	Saucisson ail
Plats Protidiques	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallé d'auge	Marmite de poisson MSC sauce crustacés	Colombo de porc HVE	Steak haché de bœuf VBF sauce Barbecue	Merguez sauce tomate
Accompagnements	Haricots blancs à la tomate	Tortis	Semoule	Frites au four	Butternuts et carottes
Fromage / Laitage	Camembert	Emmental	Chanteneige	Galette bretonne	Edam
Desserts	Dessert lacté vanille	Fruit frais	Gâteau basque	Yaourt sucré	Liégeois vanille

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

BIO

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

Elaboré dans notre cuisine

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

PAIN fourni par la boulangerie Maison LEGUAY

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

# CANTINE ACM WARLUIS



Semaine du 19 au 23 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)	Betteraves HVE	Rillettes HVE	Velouté de potiron (chaud)	Carottes HVE râpées nature
Plats Protidiques	Tarte au fromage	Emincé de volaille NOUVELLE AGRICULTURE à l'aigre douce	Tajine de poisson MSC	Jambon blanc HVE	Beignets au calamar nature
Accompagnements	Petits pois	Beignets de choux fleurs	Riz	Haricots verts	Epinards béchamel
Fromage / Laitage	Bûchette de chèvre mélange	Mimolette	Fripon	Brie pointe	Vache qui rit
Desserts	Liégeois chocolat	Compote pommes abricots	Fruit frais	Ananas frais	Eclair 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

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

# CANTINE ACM WARLUIS



Semaine du 26 au 30 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	LA Chine JEUDI	VENDREDI
Entrées	Velouté de tomates (chaud)	Céleri rémoulade	Salade de pâtes aux légumes	Salade chinoise (carottes, soja, curry)	Rosette tranché
Plats Protidiques	Paupiette de veau sauce charcutière	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'estragon	Tarte thon tomate moutarde	Nems au poulet	Rousties de légumes
Accompagnements	Haricots beurre	Fondue de poireaux nature	Haricots blancs à la tomate	Riz	Pâtes
Fromage / Laitage	Gouda	Cantafrais	Yaourt aromatisé	Emmental	Yaourt sucré
Desserts	Fruit frais	Liégeois vanille	Gaufrettes plumetis chocolat	Cake citron pavot	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

Plat végétarien

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

# CANTINE ACM WARLUIS



Semaine du 2 au 6 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	LA Bretagne JEUDI	VENDREDI
Entrées	Pommes de terre BIO façon piémontaise	Chou blanc au fromage	Carottes râpées	Taboulé de choux fleurs	Cervelas nature
Plats Protidiques	Boulettes de volaille sauce Stroganoff	Dos de colin MSC à la crème de curry	Steak haché de bœuf VBF sauce barbecue	Saucisse HVE grillée	Marengo de volaille
Accompagnements	Petits pois carottes	Pâtes	Semoule HVE	Tarte aux légumes	Choux fleurs BIO persillés
Fromage / Laitage	Camembert	Yaourt aromatisé	Tomme noire	Pommes rissolées	Vache qui rit
Desserts	Compote de poires	Galette St michel	Entremets au chocolats	Petit suisse sucré	Fruis frais

## Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

AB 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

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

# CANTINE ACM WARLUIS



Semaine du 9 au 13 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de pommes de terre au pesto	Choux fleurs ciboulette	Carottes râpées	Betteraves HVE	Pâté de campagne nature
Plats Prototypiques	Rôti de dinde aux poivrons	Curry de poisson MSC à l'indienne	Paleron de boeuf à l'ancienne	Palette de porc à la diable	Blanquette de volaille
Accompagnements	Légumes tajine	Semoule HVE	Patates douces aux épices	Haricots beurre	Riz
Fromage / Laitage	Madeleine	Boursin	Brie pointe	Pont l'évêque AOP	Emmental
Desserts	Yaourt sucré	Flan nappé caramel	Ananas au sirop	Fruit frais	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

PAIN fourni par la boulangerie Maison LEGUAY

Plat végétarien

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

# CANTINE ACM WARLUIS



Semaine du 16 au 20 Février 2026

Vacances Scolaires Zone B ( Semaine 1 )

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de pâtes aux légumes	Velouté de légumes (chaud)	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées	Salade chef ( tomate, betterave rapées, maïs, fromage et salade verte)
Plats Protidiques	Rousties de légumes	Boulettes de bœuf VBF Strogonoff	Poisson blancs MSC basquaise	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'Estragon	Colin pané MSC
Accompagnements	Haricots verts	Blé pilaf	Semoule HVE	Petits pois carottes	Pâtes
Fromage / Laitage	Petit suisse sucré	Cantadou	Saint paulin	Petit suisse aux fruits	Bûchette de chèvre mélange
Desserts	Fruit frais	Beignet fourré	Gâteau basque	Fruit frais	Compote pomme fraise

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

Plat végétarien

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

# CANTINE ACM WARLUIS



Semaine du 2 au 6 Mars 2026

## Vacances Scolaires Zone C (Semaine 2)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées	Velouté de potiron (chaud)	Betteraves HVE	Pâté de campagne nature	Taboulé	Saucisson ail
Plats Protidiques	Lasagnes bolognaise VBF	Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron	Colombo de volaille	Omelette	Quiche lorraine maison
Accompagnements	Plat complet	Semoule HVE	Riz	Haricots verts	Gratin de choux fleurs
Fromage / Laitage	Tomme blanche	Carré ligueil	Saint paulin	Madeleine	Brie pointe
Desserts	Pêche au sirop	Fruit frais	Entremets vanille	Yaourt aromatisé	Eclaire au chocolat

### 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

Plat végétarien

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

# CANTINE ACM WARLUIS



Semaine du 9 au 13 mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Emincé bicolore	Pizza au fromage (chaud)	Choux rouges pommes et raisins	Salade chef (tomates, maïs, fromage et salade verte)	Salade de pâtes et pesto
Plats Protidiques	Jambon blanc HVE	Pavé de poisson tomates cerise épinards	Paleron de boeuf sauce champignons	Saucisse Knack de porc HVE nature	Nugget's de blé
Accompagnements	Pâtes	Haricots verts	Macaronis au fromage	Haricots blancs BIO à la tomate	Duo de carottes et pommes de terre local
Fromage / Laitage	Rondelé	Tomme noire	Saint paulin	Petit suisse sucré	Cantadou
Desserts	Yaourt fruit mixé fraise	Mousse chocolat au lait	Tarte normande	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

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