



Semaine du 6 au 10 juillet 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Betteraves HVE	pique nique	Salade de blé au surimi	Carottes râpées	 Melon
Plats Protidiques	Cordon bleu de volaille	Sandwich Thon / Mayonnaise	Fricassée de volaille NOUVELLE AGRICULTURE aux Poivrons	 Rousties de légumes	 Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate
Accompagnements	Purée	Chips	 Haricots verts	Pâtes	Semoule
Fromage / Laitage	 Laitage du jour	Fromage	Camembert	 Emmental BIO	Bûchette lait mélange
Desserts	 Fruit frais	Sablé des Flandres	 Compote de pommes HVE	Liégeois vanille	Eclair au chocolat

Suggestion de notre diététicien

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 

Baguettes et pains de campagne fournis par la boulangerie Maison Leguay

ACM WARLUIS MENUS



Semaine du 13 au 17 juillet 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Fermé	Férié	Carottes râpées	pique nique	Riz Andalouse (œufs durs, olives vertes, riz, salade sombrero (mélange de légumes), tomates)
Plats Protidiques	Fermé		 Couscous boulettes de soja	Sandwich Jambon Beurre / Emmental	Beignets au calamar sauce ketchup
Accompagnements	Fermé		Semoule	chips	Purée d'épinards
Fromage / Laitade	Fermé		Brie pointe	Petit Fourré Chocolat	Mimolette
Desserts	Fermé		Beignet fourré	Compote Berlingot	Flan nappé caramel

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 

Baguettes et pains de campagne fournis par la boulangerie Maison Leguay

ACM WARLUIS MENUS

Semaine du 20 au 24 juillet 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Taboulé	pique nique	 Tomates	pique nique	 Salade de pâtes concombres mais tomate vinaigrette
Plats Protidiques	 Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'Estragon	Sandwich Thon / Mayonnaise	Rôti de bœuf VBF nature	Sandwich Jambon Beurre / Emmental	 Marmite de poisson MSC sauce crème
Accompagnements	Haricots beurre	Chips	Pâtes	chips	Beignets de choux fleurs
Fromage / Laitade	Vache qui rit	Edam	Camembert	Madeleine	Yaourt sucré
Desserts	Compote pomme fraise	Sablé des Flandres	Liégeois chocolat	Fruit	 Gâteau au yaourt

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



Baguettes et pains de campagne fournis par CONVIVIO

ACM WARLUIS MENUS



Semaine du 27 au 31 juillet 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Radis beurre	Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)	Pique nique	Tomates	Carottes râpées
Plats Protidiques	  Rôti de Porc HVE sauce Normande	 Croustillant fromager	Sandwich Thon / Mayonnaise	  Jambon blanc HVE	 Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron
Accompagnements	Pommes rissolées	Haricots verts	chips	Pâtes	Blé pilaf
Fromage / Laitage	Galette St Michel	Camembert	Gaufrette Chocolat	Petit suisse sucré	Bûchette lait mélange
Desserts	Yaourt sucré	 Fruit frais	Compote Berlingot	 Gâteau au chocolat	Arlequin de fruits coupelle

Suggestion de notre diététicienn

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 

Baguettes et pains de campagne fournis par CONVIVIO