AU MENU

Pause méridienne : ACM WARLUIS

Semaine du 9 au 13 novembre 2026 (S46)

En novembre on croque les légumes de saison !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI 11 NOVEMBRE : ARMISTICE	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Céleri rémoulade	Velouté de potiron (chaud)		Saucisson ail	Carottes râpées
Plats Protidiques	Jambon HVE sauce charcutière	Tarte au fromage		Haché au boeuf sauce poivre	Gratiné de poisson au fromage MSC
Accompagnements	Lentilles cuisinées	Poêlée de butternuts et panais		Haricots beurre	Semoule
Fromage / Laitage	Yaourt sucré	Yaourt aromatisé		Madeleine	Edam
Desserts	Arlequin de fruits coupelle	Compote de poire		Dessert lacté chocolat	Chou à la vanille

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

PAIN fourni par la boulangerie MAISON LEGUAY

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

AU MENU

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Pause méridienne : ACM WARLUIS

Semaine du 16 au 20 novembre 2026 (S47)

En novembre on croque les légumes de saison !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)	Rillettes	Salade chef (tomates betteraves râpées maïs fromage et salade verte)	Coleslaw	Pizza au fromage (chaud)
Plats Protidiques	Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto	Boulettes végétales sauce tomate	Bouchée de la mer	Cassoulet (plat complet) knack / saucisson à l'ail	Curry de volaille coco
Accompagnements	Riz	Petits pois carottes	Macaronis	Plat Complet	Beignets de brocolis
Fromage / Laitage	Bûchette lait mélange	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré	Petit suisse sucré	Vache qui rit
Desserts	Pêche au sirop	Fruit frais	Liégeois chocolat	Gâteau basque	Compote de pommes banane

Suggestion de notre diététicien

BIO

Fournisseurs locaux

Lait 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

AU MENU

Pause méridienne : ACM WARLUIS

Semaine du 23 au 27 novembre 2026 (S48)

En novembre on croque les légumes de saison !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Carottes râpées	Salade de pâtes aux légumes	Velouté de carottes	Rosette tranché
Plats Protidiques	Pavé de poisson blanc MSC sauce cressonnette	Paupiette de volaille sauce poivron	Crépinette de porc aux herbes	Rousties de légumes	Beignets au calamar sauce ketchup
Accompagnements	Lentilles cuisinées	Piperade	Printanière de légumes	Pâtes	Epinards Béchamel
Fromage / Laitage	Yaourt sucré	Cantafrais	Carré ligueil	Saint paulin	Yaourt sucré
Desserts	Fruit frais	Liégeois vanille	Ile flottante crème anglaise	Fruit frais	Gâteau au yaourt

Suggestion de notre diététicien

BIO

Fournisseurs locaux

Produit 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

AU MENU

Pause méridienne : ACM WARLUIS

Semaine du 30 novembre au 4 décembre 2026 (S49)

En décembre le fromage est à l'honneur !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	**Emincé bicolore**	Carottes râpées	**Friand au fromage (chaud)**	**Salade de lentilles aux dès de volaille**	**Taboulé**
Plats Protidiques	**Marengo de volaille NOUVELLE AGRICULTURE**	**Saucisse de Toulouse HVE**	**Pavé de poisson MSC à l'emmental**	**Nugget's de blé ketchup**	**Colin meunière MSC**
Accompagnements	**Haricots verts**	**Frites au four**	**Pâtes**	**Riz**	**Purée de carottes**
Fromage / Laitage	**Camembert**	**Galette St Michel**	**Tomme noire**	**Petit suisse sucré**	**Kiri crème**
Desserts	**Compote de poire**	**Yaourt aromatisé**	**Crème dessert vanille**	**Cake pépites de chocolat**	**Fruit frais**

Suggestion de notre diététicien

BIO

Fournisseurs locaux

…it et/ou légume cru de saiso…

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

AU MENU

Pause méridienne : ACM WARLUIS

Semaine du 7 au 11 décembre 2026 (S50)

En décembre le fromage est à l'honneur !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Salade de blé aux p'tits légumes	Carottes râpées	Velouté de potiron (chaud)	Coleslaw
Plats Protidiques	Boulettes végétales sauce tomate	Gratin de poisson dieppoise	Paleron de boeuf à l'ancienne	Palette de porc à la dijonnaise	Colin pané MSC
Accompagnements	Pommes de terre quartiers LOCAL	Semoule	Purée de pommes de terre	Choux fleurs nature	Pâtes
Fromage / Laitage	Madeleine	Boursin	Yaourt aromatisé	Yaourt sucré	Pont l'évèque AOP
Desserts	Fromage blanc sucré	Fruit frais	Compote de pommes banane	Beignet fourré	Dessert lacté vanille

Suggestion de notre diététicien

BIO

Fournisseurs locaux

...uit et/ou légume cru de saiso...

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

AU MENU

Pause méridienne : ACM WARLUIS

Semaine du 14 au 18 décembre 2026 (S51)

En décembre le fromage est à l'honneur !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade Marco Polo (pâtes, surimi, tomates, maïs, poivrons et	Œuf dur et dosette mayonnaise	Salade basque (pommes de terre, tomates et thon)	Pâté en croûte	Velouté de légumes (chaud)
Plats Protidiques	Saucisse Knack de porc HVE nature	Pavé de poisson blanc MSC sauce cressonnette	Nugget's de blé	Boudin blanc nature	Roti de porc HVE aux oignons
Accompagnements	Haricots blancs à la tomate	Riz	Haricots verts	Potatoes pops	Macaronis
Fromage / Laitage	Gouda	Yaourt sucré	Saint Paulin	Clémentine	Yaourt sucré
Desserts	Poire au sirop	Compote de pommes HVE	Fruit frais	Bûche de Noël LOCAL	Fruit frais





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

PAIN fourni par la boulangerie MAISON LEGUAY