Ville de SAINT-MAX
Menus scolaires
Septembre & Octobre
4 composantes

Eveil et Goût
Découvrir pour mieux grandir
par sodexo

Semaine 1 : Du 1er au 05 septembre 2025

Lundi	Mardi « Menu végétarien »	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre			**Hors d'œuvre**	**Hors d'œuvre**
Radis beurre			Carotte râpée vinaigrette	Betterave vinaigrette moutarde
Plat protidique	**Plat protidique**	**Plat protidique**	**Plat protidique**	**Plat protidique**
Pané du fromager	Parmentier de légumes, lentille corail et patate douce *(poivron, courgette, carotte)*	Rôti de dinde sauce curry	Colin d'Alaska pané au riz soufflé & citron	Jambon blanc
Garniture	**Garniture**	**Garniture**	**Garniture**	**Garniture**
Carottes & pommes de terre	(Plat complet)	Orge perlée	Haricots beurre	Coquilles épeautre
	Fromage	**Fromage**		
	Cantal*	Fromage blanc nature		
Dessert	**Dessert**	**Dessert**	**Dessert**	**Dessert**
Flan vanille nappé caramel	Compote de pomme	Fruit de saison	Cake au chocolat	Fruit de saison*

Charolais · Local · Produit de la mer durable · Végétarien · Produit Français · Décongelé · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Produit Label Rouge · Appellation d'Origine Protégée · Commerce équitable · Bleu Blanc Coeur

* Aide UE à destination des écoles

sodexo

Ville de SAINT-MAX
Menus scolaires
Septembre & Octobre
4 composantes

Eveil et Goût
Découvrir pour mieux grandir
par sodexo

Semaine 2 : Du 08 au 12 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi « Menu végétarien »
			Hors d'œuvre	
			Carotte râpée vinaigrette moutarde	
Plat protidique	**Plat protidique**	**Plat protidique**	**Plat protidique**	**Plat protidique**
Poulet rôti au jus	Omelette sauce tomate	Colin d'Alaska sauce champignons	Rôti de bœuf sauce poivrade	*Quenelle nature sauce tomate*
Garniture	**Garniture**	**Garniture**	**Garniture**	**Garniture**
Purée pdt - carotte	Semoule	Julienne de légumes	Purée de pois cassé	Riz
Fromage	**Fromage**	**Fromage**		**Fromage**
Edam indiv	Yaourt nature	Tomme nature de Pierre-Percée		Yaourt brassé nature
Dessert	**Dessert**	**Dessert**	**Dessert**	**Dessert**
Crème dessert saveur chocolat	Fruit de saison*	Compote de pomme	Cookie	Fruit de saison*

Charolais · Local · Produit de la mer durable · Végétarien · Produit Français · Décongelé · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Produit Label Rouge · Appellation d'Origine Protégée · Commerce équitable · Bleu Blanc Coeur

* Aide UE à destination des écoles

sodexo

Ville de SAINT-MAX
Menus scolaires
Septembre & Octobre
4 composantes

Eveil et Goût
Découvrir pour mieux grandir
par sodexo

Semaine 3 : Du 15 au 19 septembre 2025

Lundi	Mardi « Menu végétarien »	Mercredi « Menu local »	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvres		**Hors d'œuvre**		**Hors d'œuvre**
Pomelos et sucre		Œuf *sauce fromage blanc*		Salade de haricot blanc
Plat protidique	**Plat protidique**	**Plat protidique**	**Plat protidique**	**Plat protidique**
Nuggets de volaille & ketchup	Couscous végétarien *(légumes couscous, pois chiche, raisin sec)*	Sauté de veau sauce marengo *(tomates, champignons, carottes)*	Omelette sauce au thym	Colin d'Alaska sauce bretonne *(champignon, poireau, béchamel)*
Garniture	**Garniture**	**Garniture**	**Garniture**	**Garniture**
Carottes & riz	Semoule	Farelles épeautre	Haricots verts persillés	Gratin de chou-fleur
	Fromage		**Fromage**	**Fromage**
	Gouda		Saint Nectaire	Fromage blanc nature
Dessert	**Dessert**	**Dessert**	**Dessert**	
Dessert lacté gélifié vanille	Compote pomme poire	Fruit de saison	Cake à la cannelle	

Charolais · Local · Produit de la mer durable · Végétarien · Produit Français · Décongelé · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Produit Label Rouge · Appellation d'Origine Protégée · Commerce équitable · Bleu Blanc Coeur

* Aide UE à destination des écoles

sodexo

Ville de SAINT-MAX
Menus scolaires
Septembre & Octobre
4 composantes

Eveil et Goût
Découvrir pour mieux grandir
par sodexo

Semaine 4 : Du 22 au 26 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi « Menu végétarien »	Vendredi
Hors d'œuvre		**Hors d'œuvre**		**Hors d'œuvre**
Chou blanc vinaigrette		Crêpe à l'emmental		Endives vinaigrette moutarde à l'ancienne
Plat protidique	**Plat protidique**	**Plat protidique**	**Plat protidique**	**Plat protidique**
Emincé de dinde sauce moutarde	Knack alsacienne	Bœuf sauce au thym	Gratin de pâtes, brocolis, mozzarella et cheddar (plat complet)	Colin d'Alaska meunière
Garniture	**Garniture**	**Garniture**	**Garniture**	**Garniture**
Petits pois mijotés	Lentilles	Carottes	(plat complet)	Riz
	Fromage	**Fromage**	**Fromage**	
	Fromage fondu Vache qui rit	Yaourt nature	Camembert	
Dessert	**Dessert**		**Dessert**	**Dessert**
Madeleine	Fruit de saison		Compote de pomme kiwi	Cocktail de fruit au sirop

Charolais · Local · Produit de la mer durable · Végétarien · Produit Français · Décongelé · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Produit Label Rouge · Appellation d'Origine Protégée · Commerce équitable · Bleu Blanc Coeur

* Aide UE à destination des écoles

sodexo

L'Odyssée du goût

Ville de SAINT-MAX
Menus scolaires
Septembre & Octobre
4 composantes

Eveil et Goût — Découvrir pour mieux grandir — par sodexo

Semaine 5 : Du 29 septembre au 03 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Ile de France	Haut de France « Menu végétarien	Normandie	Nouvelle Aquitaine	Auvergne Rhône Alpes
Hors d'œuvre Carotte râpée vinaigrette moutarde		**Hors d'œuvre** Salade de pommes de terre crème ciboulette		**Hors d'œuvre** Betteraves vinaigrette
Plat protidique Emincé de bœuf sauce forestière	**Plat protidique** *Emincé de blé, pois et sauce maroilles*	**Plat protidique** Colin d'Alaska sauce Dieppoise	**Plat protidique** Sauté de porc sauce aigre douce	**Plat protidique** Quenelle nature sauce tomate
Garniture Coquilles épeautre	**Garniture** Farelles (pâtes)	**Garniture** Carottes en bâtonnet	**Garniture** Carottes et haricots blancs	**Garniture** Riz
	Fromage Munster	**Fromage** Fromage blanc nature	**Fromage** Bûche de chèvre	
Dessert Fromage blanc sucré	**Dessert** Compote de pomme		**Dessert** Cookie	**Dessert** Fruit de saison

Charolais · Local · Produit de la mer durable · Végétarien · Produit Français · Décongelé · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Produit Label Rouge · Appellation d'Origine Protégée · Commerce équitable · Bleu Blanc Coeur

* Aide UE à destination des écoles

sodexo

Ville de SAINT-MAX
Menus scolaires
Septembre & Octobre
4 composantes

Eveil et Goût
Découvrir pour mieux grandir
par sodexo

Semaine 6 : Du 06 au 10 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi « Menu végétarien »
Hors d'œuvre			**Hors d'œuvre**	
Chou rouge vinaigrette au miel			Carotte râpée vinaigrette	
Plat protidique	**Plat protidique**	**Plat protidique**	**Plat protidique**	**Plat protidique**
Steak haché au jus	Sauté de dinde sauce chasseur *(champignon, oignon, tomate, cerfeuil, estragon)*	Colin d'Alaska sauce citron	Rôti de veau au jus	Œuf dur à la florentine (épinard)
Garniture	**Garniture**	**Garniture**	**Garniture**	**Garniture**
Purée de pomme de terre	Semoule	Julienne de légumes et Pdt	Pomme noisette	(plat complet)
	Fromage	**Fromage**		**Fromage**
	Yaourt nature	Camembert		Petit fromage frais (type suisse)
Dessert	**Dessert**	**Dessert**	**Dessert**	**Dessert**
Crème dessert saveur caramel	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Compote de poire	Fruit de saison

Charolais · Local · Produit de la mer durable · Végétarien · Produit Français · Décongelé · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Produit Label Rouge · Appellation d'Origine Protégée · Commerce équitable · Bleu Blanc Coeur

* Aide UE à destination des écoles

sodexo

Ville de SAINT-MAX
Menus scolaires
Septembre & Octobre
4 composantes

Eveil et Goût
Découvrir pour mieux grandir
par sodexo

Semaine 7 : Du 13 au 17 octobre 2025

Lundi	Mardi « Menu végétarien »	Mercredi	Jeudi « Menu du parc régional de Lorraine »	Vendredi
		Hors d'œuvre Œuf dur mayonnaise	**Hors d'œuvre** Chou blanc vinaigrette moutarde	
Plat protidique Merlu sauce échalotte	**Plat protidique** Beignet stick mozzarella	**Plat protidique** Curry de légumes et pommes de terre	**Plat protidique** *Sauté de bœuf façon stroganoff (tomate, paprika)*	**Plat protidique** Omelette
Garniture Ratatouille & riz	**Garniture** Haricot vert persillé	**Garniture** (plat complet)	**Garniture** Fusilli (pâtes)	**Garniture** Gratin de broco
Fromage Pont l'Evêque	**Fromage** Edam*			**Fromage** Fromage blanc*
Dessert Crème dessert à la vanille	**Dessert** Fruit de saison	**Dessert** Fruit de saison	**Dessert** Yaourt à la pêche	**Dessert** Mini cake pépites de chocolat

Charolais · Local · Produit de la mer durable · Végétarien · Produit Français · Décongelé · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Produit Label Rouge · Appellation d'Origine Protégée · Commerce équitable · Bleu Blanc Coeur

* Aide UE à destination des écoles

sodexo

Vacances Scolaires

Ville de SAINT-MAX
Menus scolaires
Septembre & Octobre
4 composantes

Eveil et Goût
Découvrir pour mieux grandir
par sodexo

Semaine 8 : Du 20 au 24 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi « Menu végétarien »	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		**Hors d'œuvre**		
Salade verte au maïs vinaigrette moutarde		Houmous de pois chiche		
Plat protidique	**Plat protidique**	**Plat protidique**	**Plat protidique**	**Plat protidique**
Saucisse de Strasbourg	Colin d'Alaska sauce citron	Crozet sauce bleu emmental et tartiflette	Emincé de dinde sauce curry	Sauté de bœuf sauce au thym
Garniture	**Garniture**	**Garniture**	**Garniture**	**Garniture**
Lentilles	Haricots beurre	(plat complet)	Chou-fleur	Pomme vapeur
	Fromage	**Fromage**	**Fromage**	**Fromage**
	Emmental	Yaourt	Fromage blanc	Fromage frais Chanteneige
Dessert	**Dessert**		**Dessert**	**Dessert**
Compote pomme - poire	Beignet aux pomme		Compote de pomme cerise	Fruit de saison

Charolais · Local · Produit de la mer durable · Végétarien · Produit Français · Décongelé · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Produit Label Rouge · Appellation d'Origine Protégée · Commerce équitable · Bleu Blanc Coeur

* Aide UE à destination des écoles

sodexo

Vacances Scolaires

Ville de SAINT-MAX
Menus scolaires
Septembre & Octobre
4 composantes

Eveil et Goût — Découvrir pour mieux grandir — par sodexo

Semaine 9 : Du 27 au 31 octobre 2025

Lundi « Menu végétarien »	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	**Hors d'œuvre**			
Céleri rémoulade	Carotte râpée vinaigrette moutarde			
Plat protidique	**Plat protidique**	**Plat protidique**	**Plat protidique**	**Plat protidique**
Omelette sauce tomate	Cordon bleu (volaille)	Boulettes de bœuf sauce piquante	Colin d'Alaska sauce aux champignons	Rôti de dinde sauce au curry
Garniture	**Garniture**	**Garniture**	**Garniture**	**Garniture**
Carottes au jus	Riz	Choux-fleurs persillés	Julienne de légumes	Purée de pomme de terre
		Fromage	**Fromage**	**Fromage**
		Yaourt nature	Brie	Fromage blanc nature
Dessert	**Dessert**	**Dessert**	**Dessert**	**Dessert**
Dessert lacté flan saveur vanille caramel	Compote de pomme	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Cookie

Charolais · Local · Produit de la mer durable · Végétarien · Produit Français · Décongelé · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Produit Label Rouge · Appellation d'Origine Protégée · Commerce équitable · Bleu Blanc Coeur

* Aide UE à destination des écoles

sodexo