











VOTRE MENU DE LA SEMAINE

LE CHEF VOUS PROPOSE ...

LES AGAPES HÔTES

IME ARSEA - ROETHIG

semaine du 27 avril au 3 mai 2026

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Déjeuner | <p>salade de betteraves HVE</p> <p>boulettes de viande sauce au vin et polenta - céleri braisé HVE</p>  | <p>radis roses en salade</p> <p>émincé de volaille et courgettes sautées - boulgour</p>  | <p>potage paysan</p> <p>lasagnes bolognaise (bœuf BIO) et salade verte</p>  | <p>salade de tomates</p> <p>cervelas grillé et riz - salade verte HVE</p>  | <p>férié</p> |
| | <p>ou boulettes de pois chiches et polenta - céleri braisé HVE</p>  | <p>ou filet de poisson MSC au citron et courgettes sautées - boulgour</p>  | <p>ou lasagnes bolognaise végétale et salade verte</p>  | <p>ou poisson MSC sauce aneth et riz- salade verte HVE</p>  | |
| | <p>tarte aux pommes</p> | <p>st-nectaire AOP</p> <p>yaourt aux fruits BIO</p> | <p>fromage blanc aux fruits</p> | <p>emmental</p> <p>compote aux pommes HVE</p> | |

photos non contractuelles



VOTRE MENU DE LA SEMAINE

LE CHEF VOUS PROPOSE ...

LES AGAPES HÔTES

IME ARSEA - ROETHIG

semaine du 4 mai au 10 mai 2026

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Déjeuner | macédoine de légumes | salade de carottes cuites | salade de courgettes | salade de radis | |
| | hachis parmentier (bœuf BIO) et salade verte HVE | filet de poisson MSC et semoule - ratatouille | pâtes à la carbonara et salade verte HVE | émincé de volaille au curry et riz, haricots verts | férié |
| |  |  |  |  | |
| | ou parmentier de poisson MSC et salade verte HVE | ou croustillant fromager et semoule - ratatouille | ou pâtes sauce lentilles corail et salade verte HVE | ou tortillas et riz, haricots verts | |
| |  |  |  |  | |
| | fruit frais HVE | cantal AOP | crème aux œufs | munster AOP | |
| | | gâteau au fromage blanc | | yaourt aux fruits BIO | |

photos non contractuelles



VOTRE MENU DE LA SEMAINE

LE CHEF VOUS PROPOSE ...

LES AGAPES HÔTES

IME ARSEA - ROETHIG

semaine du 11 mai au 17 mai 2026

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|
| Déjeuner | salade de tomates | concombre en salade | madécoine de légumes | | |
| | fricadelle de bœuf BIO et pommes fondantes - courgettes | escalope de volaille panée et pâtes - épinards | tomate farcie et riz | férié | |
| |  |  |  | | |
| | ou boulette de soja tomate basilic et pommes fondantes - courgettes | ou poisson pané MSC et pâtes - épinards | ou tomate farcie végétale et riz | | |
| |  |  |  | | |
| | salade de fruits HVE | tomme | liégeois | | |
| | | yaourt aux fruits BIO | | | FERME |

photos non contractuelles

















VOTRE MENU DE LA SEMAINE

LE CHEF VOUS PROPOSE ...

LES AGAPES HÔTES

IME ARSEA - ROETHIG

semaine du 18 mai au 24 mai 2026

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Déjeuner | salade de radis | coleslaw HVE | | salade de betteraves HVE | concombre vinaigrette |
| | rôti de dinde et spaetzles - ratatouille | chili con carne (bœuf BIO) et riz | potée champenoise des vendangeurs | haut de cuisse de poulet et frites - courgettes | hachis parmentier de porc et salade verte HVE |
| |  |   |   |  |  |
| | ou galette boulgour lentilles épinards et spaetzles - ratatouille | ou chili végétarien et riz | ou potée champenoise végétarienne | ou paupiette de saumon et frites - courgettes | ou parmentier de poisson MSC et salade verte HVE |
| |  |   |   |  |  |
| | gâteau aux pommes | munster AOP | gâteau fondant aux amandes et aux framboises | cantal AOP | fromage blanc confiture |

photos non contractuelles













VOTRE MENU DE LA SEMAINE

LE CHEF VOUS PROPOSE ...

LES AGAPES HÔTES

IME ARSEA - ROETHIG

semaine du 25 mai au 31 mai 2026

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Déjeuner | férié | salade de chou-fleur rougail saucisse et riz  ou rougail végétarien et riz  brie yaourt aux fruits BIO | salade de courgettes moussaka (bœuf BIO) et salade verte HVE   ou moussaka végétale et salade verte HVE   | concombre vinaigrette saucisse blanche et frites - ratatouille  ou ballotine de poisson MSC et frites - ratatouille  | salade de radis filet de poulet et pommes sautées - navets glacés  ou poisson pané MSC sauce tartare et pommes sautées - navets glacés  |

photos non contractuelles