











# VOTRE MENU DE LA SEMAINE

## LE CHEF VOUS PROPOSE ...

# LES AGAPES HÔTES

IME ARSEA - ROETHIG

Semaine du 1er juin au 7 juin 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 végétale et salade verte</p> 	<p>salade de tomates</p> <p>poisson MSC sauce aneth et riz- salade verte HVE</p> 	<p>salade de concombre</p> <p>sauté de volaille et pommes sautées - haricots verts</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>emmental</p>	<p>ou galette de quinoa à la provençale et pommes sautées - haricots verts</p> 
	<p>tarte aux pommes</p>	<p>st-nectaire AOP</p> <p>yaourt aux fruits BIO</p>	<p>fromage blanc aux fruits</p>	<p>compote aux pommes HVE</p>	<p>fruits frais HVE</p>

photos non contractuelles








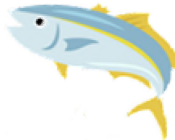


# VOTRE MENU DE LA SEMAINE

## LE CHEF VOUS PROPOSE ...

# LES AGAPES HÔTES

IME ARSEA - ROETHIG

Semaine du 8 juin au 14 juin 2026

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

photos non contractuelles






# VOTRE MENU DE LA SEMAINE

LE CHEF VOUS PROPOSE ...

# LES AGAPES HÔTES

IME ARSEA - ROETHIG

Semaine du 15 juin au 21 juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	salade de tomates	concombre en salade	madécoine de légumes	taboulé	salade de lentilles
	fricadelle de bœuf BIO et pommes fondantes - courgettes	escalope de volaille panée et pâtes - épinards	pain de viande sauce tomate et riz aux petits légumes	échine rôtie à la moutarde et pommes sautées - haricots plats	pâtes aux fruits de mer et salade verte HVE
					
	ou boulette de soja tomate basilic et pommes fondantes - courgettes	ou poisson pané MSC et pâtes - épinards	ou pain de légumes sauce tomate et riz aux petits légumes	ou boulette tomate soja basilic et pommes sautées - haricots plats	
					
	salade de fruits HVE	tomme	liégeois	st-nectaire AOP	semoule au lait
		yaourt aux fruits BIO		mousse speculoos	

photos non contractuelles











# VOTRE MENU DE LA SEMAINE

LE CHEF VOUS PROPOSE ...

# LES AGAPES HÔTES

IME ARSEA - ROETHIG

Semaine du 22 juin au 28 juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	salade de radis	coleslaw HVE	salade de tomates	salade de betteraves HVE	concombre vinaigrette
	rôti de dinde et spaetzles - ratatouille	chili con carne (bœuf BIO) et riz	pommes de terre sautées et fromage blanc aux herbes - salade verte HVE	filet de poulet et blé - courgettes	parmentier de poisson MSC et salade verte HVE
					
	ou galette boulgour lentilles épinards et spaetzles - ratatouille	ou chili végétarien et riz		ou paupiette de saumon et frites - courgettes	
					
	gâteau aux pommes	St Paulin	compote pomme rhubarbe	cantal AOP	fromage blanc confiture

photos non contractuelles




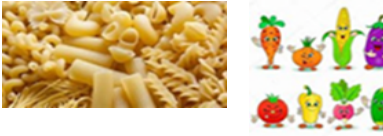






# VOTRE MENU DE LA SEMAINE

LE CHEF VOUS PROPOSE ...

# LES AGAPES HÔTES

IME ARSEA - ROETHIG

Semaine du 29 juin au 5 juillet 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	<p>salade de céleri HVE</p> <p>pâtes au poulet et légumes HVE</p>  <p>ou pâtes aux légumes et fromage</p> 	<p>salade de chou-fleur</p> <p>rougail saucisse et riz</p>  <p>ou rougail végétarien et riz</p> 	<p>salade de courgettes</p> <p>moussaka végétale et salade verte HVE</p> 	<p>concombre vinaigrette</p> <p>saucisse blanche et frites - ratatouille</p>  <p>ou ballotine de poisson MSC et frites - ratatouille</p> 	<p>salade de radis</p> <p>poisson pané MSC sauce tartare et pommes sautées - navets glacés</p> 
		<p>crème ménagère au chocolat</p>	<p>brie</p> <p>yaourt aux fruits BIO</p>	<p>gâteau à l'ananas</p>	<p>st-nectaire AOP</p> <p>compote de fruits HVE</p>

photos non contractuelles