



VOTRE MENU DE LA SEMAINE

LE CHEF VOUS PROPOSE ...

IME ARSEA - ROETHIG

semaine du 14 septembre au 20 septembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	rosette / terrine légumes	salade de betteraves	céleri rémoulade	salade de chou blanc	salade de lentilles
	sauté de dinde à la crème et riz - choux de Bruxelles	cordon bleu végétarien et pdt - légumes du pot au feu	lasagnes aux légumes (potiron, chèvre) et salade verte	cuisse de poulet et pommes sautées - salade verte	tarte oignons-lardons et poêlée de légumes
					 
	ou boulette de pois chiches et riz - choux de Bruxelles		ou lasagnes bolognaise	ou saucisse végétarienne et pommes sautées - salade verte	ou tarte à l'oignon et poêlée de légumes
					 
	salade de fruits frais	st-nectaire AOP	gâteau choco banane	montcadi	compote de pommes
		yaourt aux fruits		crème chocolat	

photos non contractuelles



VOTRE MENU DE LA SEMAINE

LE CHEF VOUS PROPOSE ...

IME ARSEA - ROETHIG

semaine du 21 septembre au 27 septembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	macédoine de légumes	salade de cervelas / salade mixte	salade de chou blanc	velouté de champignons	pâté de campagne / salade tomates
	gratin de pâtes au jambon et salade verte	palette de porc à la diable et purée- haricots plats	filet de poulet sauce crème et chou rouge-petits pois carottes	boulettes de bœuf et frites - salade verte	pâtes aux fruits de mer et salade verte
	 				
	ou gratin de pâtes aux champignons et salade verte	ou nuggets végétariens et purée- haricots plats	ou saucisse végétarienne et chou rouge-petits pois carottes	ou boulettes végétariennes et frites - salade verte	
	 				
	crumble pomme-poire	cantal AOP	crème chocolat	munster AOP	fromage blanc au sucre
		compote de fruits		tarte aux pommes	

photos non contractuelles



VOTRE MENU DE LA SEMAINE

LE CHEF VOUS PROPOSE ...

IME ARSEA - ROETHIG

semaine du 28 septembre au 4 octobre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	salade de chou-fleur cordon bleu et pommes rissolées - carottes persillées   ou cordon bleu végétarien et pommes rissolées - carottes persillées  gâteau au fromage blanc	salade de radis blancs bouchée à la reine et riz  ou galette végétarienne et riz  tomme fruit frais	crème de navets endives au jambon et pâtes   ou gratin d'endives au munster et pâtes   donut au sucre	salamis danois / salade de lentilles côtelette de porc confite aux champignons et frites  ou boulettes végétariennes et spaetzles  montcadi crème vanille, coulis caramel	soupe de cresson parmentier de poisson et salade verte  ou hachis parmentier et salade verte  mousse spéculoos

photos non contractuelles

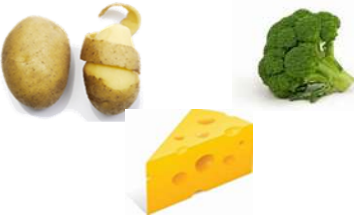


VOTRE MENU DE LA SEMAINE

LE CHEF VOUS PROPOSE ...

IME ARSEA - ROETHIG

semaine du 5 octobre au 11 octobre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	salade de chou rouge pâtes à la bolognaise et salade verte  ou pâtes bolognaise végétariennes et salade verte  île flottante	potage de potiron fleischschnaka et salade verte  ou fischschnaka et salade verte   munster AOP éclair vanille	salade d'endives gratin volaille-pommes de terre- fromage et brocolis  ou gratin pommes de terre- fromage et brocolis  tarte au citron	terriner campagne / terriner légumes burger de veau à la crème et pâtes - carottes  ou saucisse végétarienne et pâtes - carottes  cantal AOP fromage blanc au sucre	velouté de poireaux poisson pané sauce tomate et riz - haricots verts  ou escalope de volaille panée sauce tomate et riz - haricots verts  salade de fruits frais

photos non contractuelles



VOTRE MENU DE LA SEMAINE

LE CHEF VOUS PROPOSE ...

IME ARSEA - ROETHIG

semaine du 12 octobre au 18 octobre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	salade verte aux croûtons croque-monsieur et poêlée de légumes  ou croque-monsieur fromage et poêlée de légumes 	salade de surimi tortilla butternut-oignons- pommes de terre et blé - épinards à la crème  brie tarte au chocolat	roulade de volaille aux olives hachis parmentier et salade verte  ou hachis parmentier végétarien et salade verte  fruit frais	soupe de courges cordon bleu de dinde sauce tomate et pommes sautées - haricots verts  ou cordon bleu végétarien et pommes sautées - haricots verts  st-nectaire AOP crème caramel	crème de tomates croustade de moules et riz  ou croustade forestière - œuf et riz  banane

photos non contractuelles