

Menu de L'ACM

	LUNDI 02/09/2024	MARDI 03/09/2024	MERCREDI 04/09/2024	JEUDI 05/09/2024	VENDREDI 06/09/2024
Entrée	<u>Melon</u>	<u>Taboulé</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Tomates</u>	<u>Oeuf dur et dosette mayonnaise</u>
Plat	<u>Lasagnes bolognaises VBF</u>	Gratin savoyard	Rôti de porc à l'estragon	Croustillant fromager	Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate
Plat pour les sans viande	Lasagne de légumes Plat complet	Nugget's de blé	Omelette nature		
Accompagnement	<u>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	<u>Pommes rissolées</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Purée de pommes de terre</u>
Accompagnement pour les sans viande		Pâtes			
Produit laitier	<u>Camembert</u>	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Edam</u>
Dessert	<u>Mousse chocolat au lait</u>	<u>Fruit frais</u>	Gâteau basque	<u>Gâteau aux courgettes et chocolat</u>	Liégeois vanille

Menu de l'ACM



	LUNDI 09/09/2024	MARDI 10/09/2024	MERCREDI 11/09/2024	JEUDI 12/09/2024	VENDREDI 13/09/2024
Entrée	<u>Salade basque</u>	<u>Saucisson ail</u>	<u>Concombres et pastèque</u>	<u>Salade de riz Hawaïenne</u>	<u>Melon</u>
Entrée pour les sans viandes		Salade chef (carottes tomates maïs et salade verte)			
Plat	Nugget's de blé	<u>Paupiette de veau sauce charcutière</u>	Tarte au fromage	<u>Chunk de poulet et dosette ketchup</u>	<u>Dos de colin MSC à la crème de curry</u>
Plat pour les sans viande	Nugget's de blé	Falafels de pois chiche	Tarte au fromage	Omelette nature	<u>Dos de colin MSC à la crème de curry</u>
Accompagnement	<u>Petits pois</u>	<u>Haricots beurre</u>	Salade verte	<u>Patates douces aux épices</u>	<u>Purée de carottes</u>
Produit laitier	<u>Yaourt aromatisé</u>	Petit suisse aux fruits	<u>Emmental</u>	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé
Dessert	<u>Galette bretonne</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Liégeois chocolat</u>	<u>Cake ananas coco</u>	Fruit frais

MENU de l'ACM

	LUNDI 16/09/2024	MARDI 17/09/2024	MERCREDI 18/09/2024	JEUDI 19/09/2024	VENDREDI 20/09/2024
Entrée	Boulgour petits pois maïs vinaigrette	<u>Salade chef (tomates maïs fromage et salade verte)</u>	Saucisson ail	<u>Melon</u>	Crêpe au fromage
Entrée pour les sans viande			Œuf dur et dosette mayonnaise		
Plat	<u>Cordon bleu de volaille</u>	<u>Boulettes végétales sauce tomate</u>	<u>Poisson pané</u>	Merguez sauce barbecue	Quiche lorraine maison
Plat pour les sans viande	Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage (Plat complet)			Rousties de légumes	Rousties de légumes
Accompagnement	Blé aux petits légumes	<u>Coquillettes</u>	<u>Ratatouille / Riz</u>	Haricots verts	Salade verte
Produit laitier	Yaourt sucré	<u>Carré ligueil</u>	<u>Cantafrais</u>	<u>Saint paulin</u>	Coeur de Neufchâtel AOP
Dessert	<u>Beignet fourré</u>	<u>Liégeois vanille</u>	<u>Ile flottante crème anglaise</u>	<u>Yaourt velouté aux fruits</u>	<u>Fruit frais</u>

Menu de l'ACM

	Lundi 23 / 09 /2024	MARDI 24/09/2024	MERCREDI 25/09/2024	JEUDI 26/09/2024	VENDREDI 27/09/2024
Entrée	<u>Cervelas</u>	Tomates	Carottes râpées	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>	Taboulé
Entrée pour les sans viandes	Médailon de Surimi				
Plat	<u>Sauté de volaille à la crème</u>	<u>Saucisse de Toulouse HVE</u>	<u>Escalope de volaille normande</u>	<u>Gratin de butternut et pommes de terre, crème de curry et fromage</u>	<u>Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé</u>
Plat pour les sans viandes	Dos de collin sauce cressonnette	Palet végétarien à l'italienne	Tarte aux légumes		
Accompagnement	<u>Haricots beurre</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Riz</u>	<u>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	<u>Gratin de choux fleurs</u>
Accompagnement pour les sans viande			Salade verte		
Produit laitier	<u>Camembert</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Tomme noire</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Emmental</u>
Dessert	<u>Compote Poire</u>	<u>Galette St Michel</u>	<u>Entremets au chocolat</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Cake pépites de chocolat</u>

Menu de l'ACM

	LUNDI 30/09/2024	MARDI 01/10/2024	MERCREDI 02/10/2024	JEUDI 03/10/2024	VENDREDI 04/10/2024
Entrée	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Salade de blé aux p'tits légumes</u>	Salami	Pâté de campagne nature	Coleslaw
Entrée pour les sans viande			<u>Macédoine sauce cocktail crevettes et surimi</u>	<u>Carottes râpées</u>	
Plat	Quenelles de volaille financière	<u>Boulettes de boeuf stroganoff</u>	Bouchée forestière	<u>Chili con carne</u>	Croustillant fromager
Plat pour les sans viande	Tarte au fromage	Boulettes végétales sauce du jour	Bouchée forestière	Chili sin carne (plat végétarien)	Croustillant fromager
Accompagnement	<u>Purée de pommes de terre</u>	<u>Semoule</u>	<u>Poêlée campagnarde</u>	<u>Riz</u>	<u>Haricots verts</u>
Produit laitier	<u>Yaourt Sucré</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	Yaourt aromatisé	<u>Edam</u>	Petit suisse aux fruits
Dessert	<u>Madeleine</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Compote de pommes banane</u>	<u>Dessert lacté vanille</u>	<u>Gâteau aux pommes</u>

Menu de L'ACM

	LUNDI 07/10/2024	MARDI 08/10/2024	MERCREDI 09/10/2024	JEUDI 10/10/2024	VENDREDI 11/10/2024
Entrée	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Chou blanc au fromage</u>	<u>Salade basque</u>	Saucisson Ail	<u>Salade chef (carottes tomates maïs et salade verte)</u>
Entrée pour les sans viande				<u>Tomates et concombres</u>	
Plat	Falafels de pois chiche dosette de ketchup	Lamelle de Kebab	Blanquette de Volaille	<u>Jambon HVE sauce charcutière</u>	<u>Curry de poisson à l'indienne</u>
Plat pour les sans viandes		Poisson meunière	<u>Crêpe au fromage</u>	Croustillant fromager	
Accompagnement	Blé pilaf	<u>Pommes rissolées</u>	Boulgour	<u>Poêlée campagnarde</u>	<u>Purée de Brocolis</u>
Produit laitier	<u>Brie pointe</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	Petit suisse aux fruits	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>
Dessert	Poire au sirop	Fruit frais	<u>Galette bretonne</u>	<u>Eclair vanille</u>	<u>Fruit frais</u>

La Semaine du Goût en couleur

	LUNDI 14/10/2024	MARDI 15/10/2024	MERCREDI	JEUDI 17/10/2024	VENDREDI
Entrée	<u>Cervelas nature</u>	<u>Salade verte croûtons et fromage</u>	Rillettes	<u>Velouté de carottes</u>	Salade de blé aux p'tits légumes
Entrée pour les sans viandes	Macédoine mayonnaise		<u>Céleri rémoulade</u>		
Plat	<u>Rôti de dinde sauce cacao</u>	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate	Langue de boeuf sauce piquante	Tajine de volaille aux fruits secs	<u>Beignets au calamar sauce ketchup</u>
Plat Pour les sans viande	Gratin de pommes de terre et choux fleurs au fromage		Rousties de légumes	Boulettes végétales sauce tomate	
Accompagnement	Farfalles	<u>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	<u>Semoule</u>	<u>Riz façon paëlla</u>	<u>Ratatouille</u>
Produit laitier	Tomme noire	<u>Rondelé Ail et Fines Herbes</u>	<u>Fromage blanc sucré</u>	<u>Saint paulin</u>	Yaourt aromatisé
Dessert	Yaourt velouté aux fruits	<u>Pomme</u>	Sablé des flandres	<u>Arlequin de fruits coupelle</u>	<u>Cake Saveur Fraise</u>





VACANCES SCOLAIRES

	LUNDI 21/10/2024	MARDI 22/10/2024	MERCREDI 23/10/2024	JEUDI 24/10/2024	VENDREDI 25/10/2024
Entrée	<u>Salade de quinoa</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Saucisson ail</u>	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Taboulé</u>
Entrée pour les sans viande			Chou blanc au fromage		
Plat	<u>Boulettes de veau sauce barbecue</u>	<u>Saucisses Knack aux haricots blancs (plat complet)</u>	<u>Colombo de volaille</u>	<u>Nugget's de blé ketchup</u>	Quiche lorraine maison
Plat pour les sans viande	Omelette nature et dosette de ketchup	Blanquette de la mer sauce safranée	Bouchée forestière	Nugget's de blé ketchup	Crêpe au fromage
Accompagnement	Blé pilaf	Épinards et pomme vapeur (pour les sans viande)	Riz	<u>Pâtes</u>	Salade verte
Produit laitier	<u>Yaourt aromatisé</u>	Petit suisse sucré	<u>Saint paulin</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>	<u>Camembert</u>
Dessert	<u>Galette bretonne</u>	Pêche au sirop	<u>Donut's</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Compote de poire</u>



VACANCES SCOLAIRES

	LUNDI 28/10/2024	MARDI 29/10/2024	MERCREDI 30/10/2024	JEUDI 31/10/2024	VENDREDI 01/11/2024
				Apéro d'halloween !	
Entrée	<u>Salami</u>	Velouté de carottes	Friand au fromage	<u>Carottes râpées à l'orange</u>	<u>Centre Fermé</u>
Entrée pour les sans viande	Salade des champs vinaigrette (Carottes chou fleurs petits pois maïs)				
Plat	<u>Pilons de poulet au paprika</u>	<u>Paupiette de veau forestière</u>	Boulettes végétales sauce tomate	Merguez sauce barbecue	
Plat pour les sans viande	Raviolis aux légumes	Tarte au fromage		Rousties de légumes	
Accompagnement	<u>Coquillettes</u>	<u>Ratatouille</u>	<u>Riz</u>	<u>Purée de potiron</u> 	
Produit laitier	<u>Fromage blanc sucré</u>	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>	Petit suisse aux fruits	<u>Mimolette</u>	
Dessert	<u>Gaufrette quadro</u>	<u>Yaourt velouté aux fruits</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Brownie</u>	

Menu de l'ACM

	LUNDI 04/11/2024	MARDI 05/11/2024	MERCREDI 06/11/2024	JEUDI 07/11/2024	VENDREDI 08/11/2024
Entrée	Salami	<u>Velouté de légumes</u>	Pâté de campagne cornichons	<u>Salade chef (carottes tomates maïs et salade verte)</u>	<u>Taboulé</u>
Entrée pour les sans viande	<u>Betteraves HVE</u>		<u>Macédoine mayonnaise au thon</u>		
Plat	<u>Cordon bleu de volaille</u>	Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé	<u>Haché au boeuf sauce poivre</u>	<u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage</u>	Marengo de volaille
Plat pour les ans viande	Lasagnes ricotta épinards	Nugget's de blé	Crêpe au fromage	Gratin de pâtes ratatouille et fromage	Oeufs durs Florentine
Accompagnement	<u>Petits pois</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Purée de pommes de terre / Poêlée de légume</u>	<u>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	Riz
Produit laitier	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>	<u>Saint paulin</u>	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>	Yaourt aromatisé
Dessert	Madeleine	<u>Fruit frais</u>	Entremets pistache	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais