


ACM THERDONNE

	LUNDI 11/11/2024	MARDI 12/11/2024	MERCREDI 13/11/2024	JEUDI 14/11/2024	VENDREDI 15/11/2024
Déjeuner					
Entrée	<u>Velouté de potiron</u>			<u>Carottes râpées</u>	<u>Saucisson ail</u>
Entrée pour les sans viande			Salade de riz tomates maïs poivrons vinaigrette		Choux rouges pommes et raisins
Plat	Nugget's de blé ketchup		<u>Langue de boeuf sauce piquante</u>	<u>Pizza au fromage</u>	Palette de porc à la diabole
Plat pour les sans viande	Nugget's de blé ketchup		Tarte forestière	Pizza au fromage	Dos de colin <u>MSC</u> à la <u>crème de curry</u>
Accompagnement	Jeunes carottes persillées		<u>Purée de pommes de terre</u>	<u>Tortis</u>	<u>Ratatouille</u>
Produit laitier	<u>Yaourt sucré</u>		Yaourt aromatisé	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Edam</u>
Dessert	<u>Arlequin de fruits coupelle</u>		Gâteau basque	<u>Cake orange cannelle</u>	Liégeois vanille

ACM DE THERDONNE

	LUNDI 18/11/2024	MARDI 19/11/2024	MERCREDI 20/11/2024	JEUDI 21/11/2024	VENREDI 22/11/2024
Déjeuner				MENU AMERICAIN	
Entrée	<u>Salade basque</u>	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Salade chef</u>	<u>Velouté de tomates</u>	<u>Quiche lorraine</u>
Entrée pour les sans viande				 <u>Cheeseburger VBF</u>	Macédoine mayonnaise
Plat	<u>Escalope de volaille normande</u>	<u>Rousties de légumes</u>	<u>Haché de veau au poivre</u>		Curry de volaille coco
Plat pour les sans viande	<u>Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto</u>		<u>Bouchée de la mer</u>	<u>Boulettes végétales sauce tomate</u>	Steak de soja nature
Accompagnement	<u>Riz</u>	<u>Petits pois carottes</u>	<u>Macaronis</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Purée de Patate Douce</u>
Produit laitier	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>	<u>Emmental</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Vache qui rit</u>
Dessert	<u>Galette bretonne</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Liégeois chocolat</u>	<u>Brownie</u>	<u>Compote de pommes banane</u>




	LUNDI 25/11/2024	MARDI 26/11/2024	MERCREDI 27/11/2024	JEUDI 28/11/2024	VENREDI 29/11/2024
Déjeuner					
Entrée	<u>O</u> uf dur et dosette mayonnaise	<u>C</u> arottes râpées	<u>S</u> alade de pâtes aux légumes	<u>V</u> elouté de potiron	<u>R</u> osette tranché
Entrée pour les sans viande					Céleri rémoulade
Plat	<u>S</u> auté de porc HVE Dijonnaise	<u>C</u> rêpe au fromage	<u>C</u> répinette de porc aux herbes	<u>H</u> achis parmentier (Plat complet)	<u>B</u> eignets au calamar sauce ketchup
Plat pour les sans viandes	<u>P</u> avé de poisson blanc MSC sauce cressonnette		<u>P</u> alet végétarien à l'italienne	<u>B</u> oulettes végétales sauce tomate basilic	
Accompagnement	<u>L</u> entilles cuisinées	<u>G</u> ratin de choux fleurs	<u>B</u> ouलगour		<u>P</u> ommes de terre quartiers LOCAL
Accompagnement pour les sans viande				<u>P</u> urée de pommes de terre	
Produit laitier	<u>G</u> ouda	<u>C</u> antafrais	<u>C</u> arré liguail	<u>P</u> etit suisse aux fruits	<u>C</u> oeur de Neufchâtel AOP
Dessert	<u>Y</u> aourt velouté aux fruits	<u>L</u> iégeois vanille	<u>I</u> le flottante crème anglaise	<u>F</u> ruit frais	<u>G</u> âteau au yaourt

ACM THERDONNE

	LUNDI 02/12/2024	MARDI 03/12/2024	MERCREDI 04/12/2024	JEUDI 05/12/2024	VENDREDI 06/12/2024
Déjeuner					
Entrée	<u>Emincé bicolore</u>	Médailon de surimi mayonnaise	Friand au fromage	<u>Velouté de tomates</u>	<u>Taboulé</u>
Plat	<u>Tortellinis ricotta</u> <u>épinards sauce tomate</u>	Haché au boeuf sauce poivre	<u>Pavé de poisson à</u> <u>l'emmental</u>	<u>Rôti de dinde à</u> <u>l'estragon</u>	<u>Poisson meunière</u> <u>nature</u>
Plat pour les sans viande		Steak de soja provençale		Rousties de légumes	
Accompagnement	<u>PAS d'accompagnement</u> <u>car PLAT COMPLET</u>	Pommes de terre quartiers LOCAL	<u>Riz</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Purée de carottes</u>
Produit laitier	<u>Camembert</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Tomme noire</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	Yaourt sucré
Dessert	<u>Entremets au chocolat</u>	<u>Galette St Michel</u>	<u>Crème dessert vanille</u>	<u>Cake pépites de</u> <u>chocolat</u>	<u>Fruit frais</u>

LUNDI 09/12/2024		MARDI 10/12/2024		MERCREDI 11/12/2024		JEUDI 12/12/2024		VENDREDI 13/12/2024	
Dejeuner									
Entrée	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Salami</u>	<u>Velouté de carottes</u>	<u>Pâté de campagne nature</u>				
Entrée			<u>Oeuf mayonnaise</u>		<u>Coleslaw</u>				
Plat	<u>Boulettes de veau sauce paprika</u>	<u>Sauté de volaille, sauce champignons</u>	<u>Paleron de boeuf à l'ancienne</u>	<u>Jambon grill HVE sauce Dijonnaise</u>	<u>Poisson pané</u>				
Plat pour les sans viande	<u>Tarte au fromage</u>	<u>Boulettes végétales sauce tomate</u>	<u>Crêpe au fromage</u>	<u>Nugget's de blé ketchup</u>					
Accompagnement	<u>Purée de pommes de terre</u>	<u>Semoule</u>	<u>Poêlée campagnarde</u>	<u>Haricots beurre</u>	<u>Macaronis au fromage</u>				
Produit laitier	<u>Fromage blanc sucré</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Brie pointe</u>	<u>Edam</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>				
Dessert	<u>Madeleine</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Compote de pommes banane</u>	<u>Beignet fourré</u>	<u>Arlequin de fruits coupelle</u>				

ACM DE THERDONNE

		LUNDI 16/12/2024		MARDI 17/12/2024		MERCREDI 18/12/2024		JEUDI 19/12/2024		VENDREDI 20/12/2024	
Déjeuner											
Entrée		<u>Céleri rémoulade</u>	<u>Ouf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Roulade de volaille</u> 	<u>Velouté de légumes</u>						
Entrée pour les sans viande				Terrine de saumon							
Plat		<u>Saucisse knack nature</u>	<u>Palet végétarien montagnard</u>		<u>Curry de poisson à l'indienne</u>						
Plat pour les sans viande		<u>Saucisse végétale nature</u>		<u>Repas fast food</u>							
Accompagnement		<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Poêlée de légumes</u>		<u>Pâtates pops</u> 	<u>Pâtes</u>					
Produit laitier		<u>Gouda</u>	<u>Cantadou</u>		<u>Clémentine</u>	<u>Yaourt sucré</u>					
Dessert		<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Compote de pommes HVE</u>		<u>Bûche de Noël LOCAL</u>	<u>Fruit frais</u>					

		LUNDI 06/01/2025	MARDI 07/01/2025	MERCREDI 08/01/2025	JEUDI 09/01/2025	VENDREDI 10/01/2025
Déjeuner						
Entrée		Salami	<u>Quiche lorraine</u>	Macédoine mayonnaise au thon	Salade chef (carottes tomates maïs et salade verte)	Pâté de campagne nature
Entrée		Oeuf dur et dosette mayonnaise	Chou blanc au curry vinaigrette			Carottes râpées
Plat		<u>Lasagnes bolognaises</u> VBF	<u>Saucisse de Toulouse</u> HVE grillée	<u>Sauté de boeuf RAV au paprika</u>	<u>Couscous boulettes de soja</u>	<u>Dos de colin MSC à l'américaine</u>
Plat pour les sans viande		Lasagnes ricotta épinards	Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé	Crêpe au fromage	Couscous boulettes de soja	
Accompagnement		<u>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Semoule</u>	Riz
Produit laitier		<u>Yaourt aromatisé</u>	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>	<u>Cantadou</u>
Dessert		<u>Madeleine</u>	<u>Fruit frais</u>	Poire au sirop crème anglaise	<u>Compote de pommes HVE</u>	<u>Couronne des rois</u>

