

	LUNDI 04/09/2023	MARDI 05/09/2023	MERCREDI 06/09/2023	JEUDI 07/09/2023	VENDREDI 08/09/2023
Déjeuner					
Entrée	Melon	Taboulé	Tomates nature	Carottes râpées nature	Emincé bicolore (carotte, céleri, curry, vinaigrette)
Plat	Boulettes de veau sauce barbecue	Gratin savoyard	Rôti de porc à l'estragon	Jambon HVE sauce Dijonnaise	Pâtes Napolitaine de légumes et fromage
Plat pour les sans viande	Boulettes de soja sauce barbecue	Nugget's de blé	Omelette nature	Croustillant fromager	Pâtes Napolitaine de légumes et fromage
Accompagnement	Semoule	Pâtes	Navets braisés	Haricots verts	
Produit laitier	Camembert	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé	Yaourt sucré	Edam
Dessert	Mousse chocolat au lait	Fruit frais	Gâteau basque	Gâteau aux courgettes et chocolat	Liégeois vanille



	LUNDI 11/09/2023	MARDI 12/09/2023	MERCREDI 13/09/2023	JEUDI 14/09/2023	VENDREDI 15/09/2023
Déjeuner					
Entrée	Melon	Saucisson ail	Salade marco polo (pâtes, surimi, tomates, mais, poivrons et mayonnaise)	Terrine de poisson mayonnaise	Salade Happy (chou rouge, carottes, raisins secs, pomme fruit, radis rondelle, vinaigrette)
Entrée pour les sans viande	Melon	Salade chef (carottes tomates maïs et salade verte)			
Plat	Chipolatas grillées nature	Pavé de poisson blanc sauce pesto	Tarte au fromage	Curry de volaille	Steak de soja nature
Plat pour les sans viande	Saucisses knack végétale	Pavé de poisson blanc sauce pesto	Tarte au fromage	Omelette nature	Steak de soja nature
Accompagnement	Haricots verts	Riz nature	Salade verte	Duo de carottes jaunes et oranges	Pommes sautées
Produit laitier	Galette bretonne	Petit suisse aux fruits	Emmental	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit frais	Liégeois chocolat	Fruit frais	Cake aux fruits confits



	LUNDI 18/09/2023	MARDI 19/09/2023	MERCREDI 20/09/2023	JEUDI 21/09/2023	VENDREDI 22/09/2023
Déjeuner					
Entrée	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Saucisson ail	Melon	Crêpe au fromage
Entrée pour les sans viande			Tomate et feta		
Plat	Cordon bleu	Merguez sauce tomate	Quiche lorraine maison	Boulettes végétales sauce tomate basilic	Fricassée de porc à la diable
Plat pour les sans viande	Nugget's de blé	Rousties de légumes	Tarte aux poireaux	Boulettes végétales sauce tomate basilic	Oeufs durs Florentine
Accompagnement	Blé aux petits légumes	Coquillettes	Salade verte	Semoule	Pommes de terre quartiers
Produit laitier	Gouda	Carré ligueil	Cantafrais	Coeur de Neufchâtel AOP	Petit suisse au fruit
Dessert	Yaourt velouté aux fruits	Liégeois vanille	Ile flottante crème anglaise	Gâteau au yaourt	Fruit frais

	LUNDI 25/09/2023	MARDI 26/09/2023	MERCREDI 27/09/2023	JEUDI 28/09/2023	VENDREDI 29/09/2023
Déjeuner					
Entrée	Cervelas nature	Salade de pomme de terre niçoise	Pamplemousse et dosette de sucre	Œuf dur et dosette mayonnaise	Taboulé
Entrée pour les sans viande	Médailon de surimi mayonnaise				
Plat protidique	Dos de colin sauce Safranée	Saucisse de Toulouse	Escalope de volaille normande	Nugget's de blé	Steak de soja nature
Plat pour les sans viandes	Dos de colin sauce Safranée	Boulettes de soja au jus	Tarte aux légumes	Nugget's de blé	Steak de soja nature
Accompagnement	Macaronis	Frites au four	Haricots verts	Purée de pommes de terre	Haricots blancs à la tomate
Produit laitier	Petit suisse aux fruits	Galette St Michel	Tomme noire	Carré ligueil	Yaourt sucré
Dessert	Compote de poire	Fruit frais	Entremets au chocolat	Dessert lacté vanille	Génoise chocolat

ACM de Therdonne

	LUNDI 02/10/2023	MARDI 03/10/2023	MERCREDI 04/10/2023	JEUDI 05/10/2023	VENDREDI 06/10/2023
Déjeuner					
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Tomates vinaigrette	Macédoine sauce cocktail crevettes et surimi	Pâté de campagne nature	Crêpe au fromage
Entrée Pour les sans viande				Betteraves rouges	
Plat protidique	Palette de porc aux lentilles (plat complet)	Curry de poisson à l'indienne	Emincé de volaille tex mex	Chili sin carne	Croustillant fromager
Plat pour les sans viande	Tarte au fromage	Curry de poisson à l'indienne	Omelette nature	Chili sin carne	Croustillant fromager
Produit laitier	Madeleine	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé	Edam	Petit suisse aux fruits
Dessert	Semoule au lait	Fruit frais	Riz au lait	Dessert lacté vanille	Gâteau aux pommes

	LUNDI 09/10/2023	MARDI 10/10/2023	MERCREDI 11/10/2023	JEUDI 12/10/2023	VENDREDI 13/10/2023
Déjeuner					
Entrée	Œuf dur et dosette mayonnaise	Carottes râpées nature	Tomates nature	Tomates et concombres nature HO	Salade chef (carottes tomates maïs et salade verte)
Plat	Poulet à l'indienne	Poisson meunière nature	Croisillon dubarry	Lamelle Kebab méditerranéenne	Lamelle Kebab méditerranéenne
Plat pour les sans viande	Omulette nature	Oeufs durs sauce mornay	Croisillon dubarry	Croustillant fromager	Tarte aux poireaux
Accompagnement	Semoule	Riz créole	Salade verte	Frites au four	Purée de brocolis
Produit laitier	Petit suisse sucré	Yaourt sucré	Galette bretonne	Carré président	Yaourt sucré
Dessert	Poire au sirop	Beignet fourré	Yaourt aromatisé	Entremets vanille	Fruit frais

	LUNDI 16/10/2023	MARDI 17/10/2023	MERCREDI 18/10/2023	JEUDI 19/10/2023	VENDREDI 20/10/2023
Déjeuner					
Entrée	Cervelas nature	Betteraves vinaigrette	Rillettes	Velouté de légumes	Céleri rémoulade
Entrée pour les sans viande	Macédoine mayonnaise		Salade chef (tomates mais fromage et salade verte)		
Plat	Rôti de dinde vallée d'auge	Rousties de légumes	Lasagnes bolognaises VBF	Tajine de volaille aux fruits secs	Beignets au calamar nature
Plat pour les sans viande	Pavé de poisson blanc à la crème	Pavé de poisson blanc à la crème	Lasagnes bolognaises VBF	Tajine de volaille aux fruits secs	Beignets au calamar nature
Accompagnement	Farfalles	Rousties de légumes	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Purée de patate douce	Ratatouille
Accompagnement pour les sans viande		Pâtes			
Produit laitier	Six de savoie	Gouda	Camembert	Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé
Dessert	Yaourt velouté aux fruits	Dessert lacté vanille	Muffin framboise	Arlequin de fruits coupelle	Cake pépites de chocolat






VACANCES SCOLAIRES

	LUNDI 23/10/2023	MARDI 24/10/2023	MERCREDI 25/10/2023	JEUDI 26/10/2023	VENDREDI 27/10/2023
Déjeuner					
Entrée	Salade de quinoa	Carottes râpées vinaigrette	Pâté de campagne nature	Salade de pois chiches à l'orientale	Pommes de terre façon piémontaise
Entrée pour les sans viandes			Chou blanc au fromage		Pomelos sucré
Plat	Omelette nature et dosette de ketchup	Saucisses Knack aux haricots blancs (plat complet)	Colombo de volaille	Bouchée de la mer (Plat complet)	Quiche lorraine maison
Plat pour les sans viande	Omelette nature et dosette de ketchup	Blanquette de la mer sauce safranée	Bouchée de la mer (Plat complet)		Gratiné de poisson au fromage
Accompagnement	Blé pilaf	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Riz nature	Pâtes	Salade verte
Accompagnement pour les sans viande		Epinards crème et pommes vapeur			
Produit laitier	Galette bretonne	Carré ligueil	Yaourt sucré	Petit suisse aux fruits	Camembert
Dessert	Yaourt aromatisé	Crème dessert chocolat	Donut's	Fruit frais	Liégeois chocolat



VACANCES SCOLAIRES

	LUNDI 30/10/2023	MARDI 31/10/2023	MERCREDI	JEUDI 02/11/2023	VENDREDI 03/11/2023
Déjeuner					
Entrée	Salade des champs vinaigrette (Carottes chou fleurs petits pois maïs)	 Velouté de carottes		Salade de pommes de terre tomates oeufs mayonnaise	Friand au fromage
Plat protidique	Pilons de poulet au paprika	Nugget's de volaille		Merguez sauce barbecue	Boulettes végétales sauce tomate basilic
Plat pour les sans viande	Lasagnes ricotta épinards	Rousties de légumes		Tarte au fromage	Boulettes végétales sauce tomate basilic
Accompagnement	Coquillettes	Purée de potiron		Ratatouille	Riz créole
Accompagnement pour les sans viande	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET				
Produit laitier	Gaufrette quadro	Petit suisse aux fruits		Bûchette de chèvre mélange	Petit suisse aux fruits
Dessert	Fromage blanc sucré	Brownie		Compote de pommes HVE	Fruit frais

	LUNDI 06/11/2023	MARDI 07/11/2023	MERCREDI 08/11/2023	JEUDI 09/11/2023	VENDREDI 10/11/2023
Déjeuner					
Entrée	Salami	Taboulé	Salade de pâtes vinaigrette et pesto	Velouté de légumes	Pâté de campagne nature
Entrée pour les sans viande	Betteraves vinaigrette				Salade chef (tomates maïs fromage et salade verte)
Plat	Escalope de volaille aigre douce	Nugget's de blé	Crêpe au fromage	Tarte à l'italienne	Tarte à l'italienne
Plat pour les sans viande	Lasagnes ricotta épinards				
Accompagnement	Poêlée de légumes	Jeunes carottes aux épices	Salade verte	Ratatouille	Pommes de terre quartiers
Accompagnement pour les sans viande	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET				
Produit laitier	Rondelé Ail et Fines Herbes	Tomme noire	Saint paulin	Bûchette de chèvre mélange	Yaourt aromatisé
Dessert	Ananas au sirop	Mousse chocolat au lait	Entremets pistache	Compote de pommes HVE	Eclair vanille