










# AU menu

acm therdonne





Semaine du 05 au 09 Juin 2023 (S 23)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Salade de quinoa à la menthe	<u>Salade de riz niçoise</u>	 <u>Salade fraîcheur (concombres, pastèque)</u>	 Macédoine, miettes de surimi	<u>Saucisson à l'ail (#)</u>
					 Carotte, céleri mayonnaise (pour les sans viande)
Plats Protidiques	<u>Jambon blanc HVE (#)</u>	 <u>Escalope de volaille à l'emmental</u>	 <u>Bœuf aux poivrons</u>	 <u>Tortellinis ricotta, épinards, sauce tomate</u>	<u>Filet de poisson meunière</u>
Sans viande	<u>Nuggets de poisson</u>	<u>Steak de fromage</u>	<u>Pissaladière au thon</u>	<u>Tortellinis ricotta, épinards, sauce tomate</u>	<u>Filet de poisson meunière</u>
Accompagnements	<u>Gratin de pâtes</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Boulgour</u>		<u>Chou fleur</u>
Fromage		<u>Saint Paulin</u>			<u>Vache qui rit</u>
Laitage	<u>Suisse aromatisé</u>		<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Suisse sucré</u>	
Desserts	 <u>Fruit de saison</u>	<u>Mousse au chocolat</u>	<u>Abricot au sirop</u>	 <u>Génoise cacao</u>	<u>Fromage blanc vanille</u>

(#) Plat contenant du porc


Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

  Viande Française (bœuf, porc, volaille)

 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio

PAIN Fourni par la boulangerie DUCLOS à YVETOT

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)

# AU menu

acm therdonne



Semaine du 12 au 16 Juin 2023 (524)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Jus d'orange	<u>Carottes râpées</u>	<u>Salade César*</u>	<u>Melon</u>	<u>Œufs mayonnaise</u>
Plats Protidiques	<u>Jambon grill HVE à la dijonnaise (#)</u>	<u>Pilon de poulet, sauce barbecue</u>	<u>Boulettes végétales</u>	Lasagnes de légumes ( <u>plat complet</u> )	Poisson pané
Sans viande	Crêpe au fromage	Accras de poisson	Boulettes végétales, sauce tomates	Lasagnes de légumes (plat complet)	Egréné de soja aux haricots rouges, maïs
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	<u>Frites</u>	Haricots blancs et / où courgettes provençales		Haricots beurre
Fromage	<u>Mimolette</u>	<u>Fondu Président</u>			<u>Cœur de Neufchâtel AOP</u>
Laitage			Yaourt aromatisé	Yaourt pulpé	
Desserts	<u>Liégeois vanille</u>	<u>Compote pomme, abricot</u>	<u>Gaufre au sucre</u>	<u>Cake au citron "Maison"</u>	Semoule au lait, saveur orange

\*Salade basque: pommes de terre, tomates et thon

\*Salade César: salade iceberg, tomates, dés de volaille, fromage, croûtons

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

PAIN Fourni par la boulangerie DUCLOS à YVETOT

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)

# AU menu

ACM THERDONNE



Semaine du 19 au 23 Juin 2023 (S 25)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Saucisson sec (#)	Tomates vinaigrette	Salade fraîcheur*	<u>Taboulé</u>	<u>Melon</u>
Sans viande	<u>Salade du chef*</u>				
Plats Protidiques	<u>Sauté de porc HVE, sauce charcutière (#)</u>	<u>Cordon bleu</u>	<u>Tomate farcie</u>	<u>Crêpe au fromage</u>	<u>Poisson à l'emmental</u>
Sans viande	Quenelles de brochet, sauce Nantua	Steak de soja	Bouchée aux fruits de mer	Crêpe au fromage	Poisson à l'emmental
Accompagnements	<u>Pommes rissolées</u>	<u>Petits pois, carottes</u>	<u>Riz</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Purée de brocolis</u>
Fromage	<u>Rondelé</u>	<u>Carré de l'Est</u>			
Laitage			Yaourt aromatisé	Suisse aromatisé	<u>Yaourt sucré</u>
Desserts	<u>Novly chocolat</u>	<u>Velouté aux fruits</u>	<u>Flan pâtissier</u>	<u>Fruit de saison</u>	<u>Gâteau au chocolat</u>

\*Salade du chef: salade, tomates ,maïs et fromage

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio

PAIN Fourni par la boulangerie DUCLOS à YVETOT









(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)

# AU menu

acm therdonne



Semaine du 26 au 30 Juin 2023 (S 26)


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Concombres vinaigrette</u>	<u>Betteraves vinaigrette</u>	 <u>Pastèque</u>	 <u>Radis, beurre</u> 	<u>Crêpe au fromage</u>
Plats Protidiques	Nuggets de volaille, ketchup	 <u>Raviolis (plat complet)</u> 	<u>Emincé de volaille à la moutarde à l'ancienne</u> 	<u>Gnocchis de pommes de terre brunoise provençale et fromage râpé</u>	<u>Colombo de poisson</u>
Sans viande	Steak de fromage	Lasagnes au saumon (plat complet)	Omelette	Gnocchis de pommes de terre brunoise provençale et fromage râpé	Colombo de poisson
Accompagnements	Poêlée méridionale		Duo de carottes	Semoule	<u>Purée</u>
Fromage		<u>Camembert</u>		<u>Vache qui rit</u>	
Laitage	<u>Fromage blanc sucré</u>		Yaourt aromatisé		Yaourt sucré
Desserts	<u>Galette Saint Michel (biscuits)</u>	<u>Compote de pommes</u>	<u>Gâteau basque</u>	Liégeois vanille	 <u>Fruit de saison</u>

ade provençale : pommes de terre, haricots verts, tomate, thon,


\*Salade grecque: tomates, poivrons, olives, fêta


(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio

PAIN Fourni par la boulangerie DUCLOS à YVETOT




(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)

# AU menu

acm therdonne




Semaine du 03 au 07 Juillet 2023 (S 27)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Melon</u>	<u>Taboulé</u>	 <u>Carottes, mozzarella</u>	<u>Saucisson à l'ail (#)</u>	Pastèque
Plats Protidiqes	<u>Saucisses Knack HVE (#)</u>	<u>Beignets de calamars, ketchup</u>	 Quiche aux légumes	<u>Hâché de bœuf, sauce barbecue</u>	Jambon blanc HVE(#)
	<u>Saucisses de volaille (uniquement pour les sans porc)</u> 				Jambon de dinde <b>froid</b> (pour les sans porc)
Sans viande	Dos de colin à la provençale	Beignets de calamars, ketchup	Quiche aux légumes	Nuggets de blé	Médaille de surimi
Accompagnements	<u>Ratatouille</u>	<u>Purée de carottes</u>	<u>Salade Verte</u>	<u>Haricots verts</u>	Chips
Fromage	<u>Compote de pommes</u>	<u>Mimolette</u>			
Laitage			Yaourt aromatisé	Suisse aromatisé	Yaourt
Desserts	<u>Sablés des Flandres (biscuits)</u>	 <u>Fruit de saison</u>	<u>Gâteau aux pommes "Maison"</u>	<u>Liégeois chocolat</u>	Beignet fourré


Salade des champs: chou fleur, carottes, petits pois, cornichons, n

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio

PAIN Fourni par la boulangerie DUCLOS à YVETOT

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)