

# Menus du mois du 8 juillet au 2 août 2024 - ACM Maternelle

 = repas végétarien

JULI	08 Tomate mozzarella, Steak haché, Pommes Dauphine, Petit pot de glace.	15 Paëlla junior, Chavroux, Pastèque.	22 Pâté de campagne, Côte d'agneau, Pommes vapeur, Ketchup, Brugnon.	29 Crêpe au fromage, Brochette de dinde, Jardinière de légumes, Pastèque.
MARDI	09 <b>Pique-nique</b> Bâton de concombre, Pain jambon beurre, Chips, Babybel, Gourde de compote.	16 Salade verte vinaigrette, Chipolata grillée, Ratatouille, Fromage blanc au sucre.	23 <b>Pique-nique</b> Tomates cerises, Pain émincé de poulet et ketchup, Chips, Babybel, Gourde de compote.	30 Carottes râpées Bio  Pâtes carbonara, Emmental râpé, Glace.
MERCREDI	10 Lasagnes aux petits légumes basilic et mozzarella, Brugnon. 	<b>Buffet</b> Crudités diverses, Viandes diverses, Fruits divers.	24 Concombre vinaigrette, Saucisse de Francfort, Potatoes, Sauce barbecue, Crème dessert au chocolat.	31 Sauté de veau à la provençale, Pommes noisettes, Emmental, Pêche.
JEUDI	11 Friand au fromage, Pilon de poulet grillé aux herbes, Haricots verts à la persillade, Melon.	18 Nuggets de poisson, Courgettes sautées, Sauce barbecue, Samos, Abricot.	25 Gnocchis de pomme de terre, Sauce tomate, Parmesan râpé, Melon.	01 Tomate farcie, Riz blanc, Kiri, Melon.
VENDREDI	12 Salade composée, Poisson pané, Petits pois, Yaourt au sucre.	<b>Pique-nique</b> Bâtons de carotte, Pain beurre et rosette, Chips, Bombel, Gourde de compote.	26 Salade composée, Poisson pané, Epinards à la crème, Glace.	02 Salade de concombre, Beignets de poisson, Carottes vichy, Eclair au chocolat.

Les présents menus ont une valeur indicative. Ils pourront être modifiés à tout moment en fonction des contraintes d'approvisionnement, sans qu'il soit porté atteinte aux besoins nutritionnels des enfants.

\*Pour les régimes spéciaux, un repas de substitution sera proposé (poisson, omelette, poulet...)