

Menus du mois d'août 2024 – ACM Élémentaire

V E N D I	05 Quiche Lorraine, Filet de poulet grillé, Petits pois, Cocktail de fruits.	12 Salade mesclun, Lasagnes de bœuf, Donuts au chocolat.	19 Tomates cerises, Poulet basquaise, Riz blanc, Kiri, Mousse au chocolat.	26 Paëlla junior, Chavroux, Cocktail de fruits.
M A R D I	06 Rosette et beurre, Steak haché, Pommes vapeur, Fromage du jour, Abricot.	13 Pique-Nique Pain Bagnat, Chips, Tomme noire, Gourde de compote.	20 Pique-Nique Pain, rosette et beurre, Chips, Babybel Bio,  Gourde de compote Bio.	27 Pique-Nique Bâtonnets de carotte, Pain, émincé de poulet, Sauce barbecue, Chips, Babybel Bio,  Gourde de compote.
M E R C R E D I	07 Tomate mozzarella, Cordon bleu, Coquillettes au fromage, Ananas au sirop.	14 Buffet Crudités diverses, Viandes diverses, Dessert.	21 Concombre vinaigrette, Nuggets de poulet, Potatoes,  Fromage blanc Bio.	28 Beignets de crevette, Jambon blanc, Pommes à la normande, Emmental râpé, Abricot.
J E U D I	08 Taboulé, Chipolatas grillées, Courgettes sautées, Gouda, Pastèque.	15 Férialé	22 Taboulé à la menthe, Steak haché, Haricots plats persillés, Samos, Pêche.	29 Petite salade, Gnocchis de pomme de terre, Sauce bolognaise, Parmesan râpé, Glace.
V E N D R E D I	09 Pique-Nique Pain, émincé de poulet, Sauce barbecue, Chips, Bombel, Gourde de compote.	16 Courgettes râpées, Poisson pané, Epinards à la crème, Glace.	23 Pique-Nique Pain Bagnat, Chips, Babybel Bio,  Gourde de compote Bio.	Fermé

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...)