

Menus du mois de Février 2025 ACM- Elémentaire



=menu végétarien

F E V R I E R	<p>10</p> <p>Tartiflette maison,  Salade iceberg, Petit pot de glace.</p>	<p>17</p> <p>Pizza au fromage, Filet de poulet à la crème, Tortis Bio,  Emmental râpé, Clémentine.</p>		
M A R C H	<p>11</p> <p>Menu réalisé avec Ethan Carottes râpées Bio,  Escalope cordon bleu, Coquillettes Bio au beurre Bio, Compote de pomme.</p>	<p>18</p> <p>Chou rouge vinaigrette, Bœuf bourguignon, Pommes vapeur, Kiri, Gourde de compote.</p>		
M E R C R E D I	<p>12</p> <p>Raviolis spinachi,  Sauce tomate, Parmesan râpé, Pomme Bio. </p>	<p>19</p> <p>Croque-Monsieur maison,  Petite salade (mesclun, iceberg), Poire au sirop.</p>		
J U E D I	<p>13</p> <p>Salade composée (tomate, œuf dur, olive, laitue, dés d'emmental), Sauté de veau à la provençale, Pommes de terre et carottes. Eclair au chocolat.</p>	<p>20</p> <p>Champignons de Paris vinaigrette,  Nuggets végétariennes, Haricots plats à la persillade, Flan pâtissier.</p>		
V E N D R E D I	<p>14</p> <p>Avocat vinaigrette, Gratin de poisson aux poireaux, Flétan, Melon jaune.</p>	<p>Pique-Nique Tomates cerises, Pain jambon beurre, Chips, Babybel Bio, Gourde de compote.</p>	<p>21</p> <p>Céleri rémoulade, Poisson blanc vapeur (colin), Petits pois carottes au beurre, Petit gervais aux fruits.</p>	<p>Pique-Nique Bâtons de carotte, Pain rosette et beurre, Chips, Babybel Bio, Gourde de compote.</p>

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...).