

Menus du mois de Février 2025 ACM- Elémentaire



=menu végétarien

F E V R I E R	10	Tartiflette maison,  Salade iceberg, Petit pot de glace.		17	Pizza au fromage, Filet de poulet à la crème, Tortis Bio,  Emmental râpé, Clémentine.	
	11	Menu réalisé avec Ethan Carottes râpées Bio,  Escalope cordon bleu, Coquillettes Bio au beurre Bio, Compote de pomme.		18	Chou rouge vinaigrette, Bœuf bourguignon, Pommes vapeur, Kiri, Gourde de compote.	
M A R C H E	12	Raviolis spinachi,  Sauce tomate, Parmesan râpé, Pomme Bio. 		19	Croque-Monsieur maison,  Petite salade (mesclun, iceberg), Poire au sirop.	
	13	Salade composée (tomate, œuf dur, olive, laitue, dés d'emmental), Sauté de veau à la provençale, Pommes de terre et carottes. Eclair au chocolat.		20	Champignons de Paris vinaigrette,  Nuggets végétariennes, Haricots plats à la persillade, Flan pâtissier.	
J U I N I E T	14	Avocat vinaigrette, Gratin de poisson aux poireaux, Flétan, Melon jaune.	Pique-Nique Tomates cerises, Pain jambon beurre, Chips, Babybel Bio, Gourde de compote.	21	Céleri rémoulade, Poisson blanc vapeur (colin), Petits pois carottes au beurre, Petit gervais aux fruits.	Pique-Nique Bâtons de carotte, Pain rosette et beurre, Chips, Babybel Bio, Gourde de compote.

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...).