

# Menus des vacances d'Avril- Mai 2024 (ACM Maternelle)

V E N D R E D I	22  Laitue vinaigrette, Steak haché, Pommes dauphine, Mousse au chocolat.	29  Lasagnes de bœuf maison,  Salade de fruits maison.
M A R D I	23  Rosette, beurre Bio,  Pilon de poulet, Salsifis à la persillade, Samos, Kiwi.	30  Salade variée (laitue, mesclun, mâche), Croque-monsieur maison,  Compote de poire Bio, 
M E R C R E D I	24  Carottes râpées Bio et dés d'emmental, Rosbeef, Frites Bio,  Glace.	01  <p style="text-align: center; color: purple; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">FERIE</p>
J E U D I	25  <p style="text-align: center;"><u>Pique-Nique</u></p> Bâton de concombre vinaigrette, Pain jambon beurre, Chips, Babybel Bio,  Gourde de compote Bio.	02  Duo de salade et gouda, Rougail saucisse, Riz blanc, Beignet au chocolat.
V E N D R E D I	26  Concombre vinaigrette, Hoki pané, Epinards à la crème, Millefeuille.	03  Jeunes pousses d'épinards à la vinaigrette, Filet de colin à la basquaise, Pommes vapeur, Flan pâtissier.

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...).