



= repas végétarien

Menus du mois de Août 2025 ACM - Maternelle

LUNDI	04 Carottes râpées Bio,  Gratin de pâtes Bio, (Coquillettes aux légumes du soleil) Glace Bio. 	11 <u>Menu choisi par Amy</u> Tomate vinaigrette,  Pâtes Bio à la carbonara, Fondant au chocolat.	18 Chili sin carne, Boulgour, Ile flottante. 	25 Macédoine de légumes, Spaghettis Bio,  Sauce bolognaise, Parmesan râpé, Abricot.
MARDI	05 Céleri rémoulade, Escalope milanaise, Petits pois, Yaourt aux fruits.	12 <u>Buffet froid</u> Taboulé à la menthe, Rosbeef froid, Salade de riz, Salade de fruits maison. 	19 Salade Iceberg, Navarin d'agneau, Pommes de terre, Yaourt nature sucré.	26 Pizza au fromage, Curry de pois chiche coco, Pêche jaune. 
MERCREDI	06 Poulet rôti aux herbes, Courgettes sautées, Kiri, Moelleux au chocolat.	13 Melon, Porc au caramel, Jeunes carottes glacées, Fromage blanc au sucre.	20 Paëlla junior, Chavroux, Pastèque.	27 Salade de mesclun, Côte d'agneau grillé aux herbes, Gratin dauphinois, Petit suisse aux fruits.
JEUDI	07 <u>Pique-Nique</u> Bâton de concombre Bio, Pain rosette et beurre, Chips, Babybel Bio,  Compote Bio.	14  Salade de pois chiche Bio,  Nuggets de blé, Gouda, Tarte aux abricots maison. 	21 <u>Menu choisi par Lyssandra</u> Tomates cerises, Hamburger maison, Pommes paillasson, Ketchup, Melon.	28 Tartinade de saumon à l'aneth, Haut de cuisse de poulet, Sauce aux champignons, Haricots sautés Bio,  Prune.
VENDREDI	08 Colin rôti au four, Pommes vapeur et brocolis, Sauce citron, Vache qui rit, Raisin blanc.	15 Féié	22 Hoki pané, Duo de courgettes et riz parfumé, Kiri, Brugnon.	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...)

