

# Menus du mois d'Octobre - ACM Maternelle

<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">F E V R I</p>	<p>20</p> <p>Betterave vinaigrette, Sauté d'aiguillettes de canard sauce au miel, Purée de patate douce, Petit suisse.</p>	<p>27</p> <p></p> <p>Salade de betteraves crues, Raviolis ricotta, Sauce tomate, Crème dessert liégeois.</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">M A R C H</p>	<p>21</p> <p></p> <p><b>Repas mexicain</b> Guacamole, Chili sin carne, Yaourt aux fruits.</p>	<p>28</p> <p><b>Menu choisi par Lila</b> Laitue vinaigrette, Spaghettis Bio,  Sauce bolognaise, Emmental râpé, Salade de fruits maison.</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">M E R C R E D I</p>	<p>22</p> <p>Cordon bleu, Frites au four, Fromage St Paulin, Raisin.</p>	<p>29</p> <p>Croque-Monsieur maison,  Petite salade, Poire au sirop.</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">J E U D I</p>	<p>23</p> <p>Salade feuilles de chêne, Bœuf bourguignon, Macaronis Bio,  Parmesan râpé, Glace.</p>	<p>30</p> <p>Pamplemousse et fenouil en salade, Poisson pané, Haricots verts, Kiwi Bio. </p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">V E N D R E D I</p>	<p>24</p> <p>Mesclun aux croûtons, Hoki pané, Jardinière de légumes, Compote de pommes Bio. </p>	<p>31</p> <p><b>Menu Halloween</b> Paëlla junior aux fruits de mer, Chavroux, Gâteau à la courge.</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. Tous les plats sont cuisinés avec de l'huile d'olive ou huile d'arachide.

\*Pour les régimes spéciaux, un repas de substitution sera proposé (poisson, omelette, poulet).