


Menus des vacances du mois d'avril 2026 - *ACM Maternelle*

<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">F E V R I E R</p>	<p>13</p> <p>Carottes râpées vinaigrette à l'orange, Spaghettis Bio à la bolognaise,  Gruyère râpé, Clémentine.</p>	<p>20</p> <p>Sauté de bœuf à la tomate et aux olives, Purée de pommes de terre maison,  Tomme noire, Banane Bio. </p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">M A R C H</p>	<p>14</p> <p>Friand au fromage, Couscous de légumes maison,  Fromage blanc coulis de fruits rouges.</p>	<p>21</p> <p>Jeunes pousses d'épinards en salade et vinaigrette, Tortillas de courgettes et poivrons maison,  Yaourt aux fruits mixés Bio. </p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">M E R C R E D I</p>	<p>15</p> <p>Duo d'asperges, comté et vinaigrette, Emincé de bœuf au curry.  Riz basmati Bio pilaf,  Poire Bio. </p>	<p>22</p> <p>Salade d'artichauds à l'italienne (tomate, mozzarella, basilic), Poulet basquaise maison,  Riz long grain Bio,  Mimolette, Suprêmes de pomelos sucrés.</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">J E D I</p>	<p>16</p> <p>Avocat vinaigrette et féta, Filet de poulet rôti, Sauce estragon,  Haricots verts sautés Bio,  Mousse au chocolat.</p>	<p>23</p> <p><u>Pique-Nique</u> Tomates cerises, Pain jambon et beurre, Chips, Babybel, Compote en gourde.</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">V E N D R E D I</p>	<p>17</p> <p>Poisson meunière, Fondue de poireaux à l'orange maison,  Tomme blanche,  Pomme Bio à la vanille. </p>	<p>24</p> <p>Radis au beurre, Paëlla aux fruits de mer, Petit Gervais aux fruits.</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...).