













# RESTAURATION SCOLAIRE MENU ACM JUILLET



LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Tomates au chèvre Escalope de dinde Quinoa  Crème chocolat 	Melon  Cordon bleu Petits pois/carottes Choux vanille	<b>PIQUE NIQUE</b>	Friand au fromage Rôti de porc  Courgettes sautées Petit suisse sucré	<b>PIQUE NIQUE</b>
LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Taboulé Poulet rôti Carottes sautées Fromage Fruit 	Tomates/thon Steak haché Potatoes Yaourt nature 	<b>PIQUE NIQUE</b>	Œufs mayonnaises Paupiettes veau Ratatouille Fromage  Glace	<b>PIQUE NIQUE</b>
LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Carottes râpées  Sauté de veau Pâtes  Fromage Fruit	Melon Assiette anglaise Salade Yaourt 	<b>PIQUE NIQUE</b>	Tomates concombres Raviolis au fromage Glace 	<b>PIQUE NIQUE</b>

Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant leur équilibre nutritionnel

Ces menus sont susceptibles de contenir certains allergènes : Céréales contenant du [gluten](#): Crustacés. Oeufs: Poisson: [Arachide](#): Lait et protéine de lait : [Soja](#) : Fruits à coque : Céleri : Moutarde : Graines de sésames : le lupin et les mollusques

 Produits issus de l'agriculture biologique