













ACM MENU VACANCES HIVER

LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
Carottes râpées Saucisse  Frites  Yaourt aux fruits 	Friand fromage Brochette de dinde Courgettes sautées Fruit 	PIQUE NIQUE	Salade verte croûtons  Rôti de porc Lentilles Fromage blanc 	Œufs mayonnaise  Poisson pané Petits pois Mousse au chocolat
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Endives aux noix Poulet rôti Pâtes  Crème dessert	Pizza fromage Steak haché Choux-fleurs braisés Petit suisse fruité 	PIQUE NIQUE	Tomates maïs feta  Rôti de porc Haricots verts Tarte aux pommes	Betteraves vinaigrette Beignets de calamars Riz Jaune Fromage  Ananas frais



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