
















RESTAURATION ACM MENU FEVRIER 2020





| Lundi 17 | Mardi 18 | Mercredi 19 | Jeudi 20 | Vendredi 21 |
|---|--|--|--|---|
| Saucissons cornichon Rôti de veau Boulgour et sa julienne  Yaourt aromatisé  | Potage potiron Nuggets végétaux Pâtes au beurre Compote  | Feuilleté comté Escalope de dinde Petits pois carottes Fromage Pomme  | Salade verte gruyère  Boules de bœuf en sauce Frites Fromage blanc  | Tarte 3 fromages Poisson meunière Poêlée méridionale Fromage  Clémentine |
| Lundi 24 | Mardi 25 | Mercredi 26 | Jeudi 27 | Vendredi 28 |
| Fenouil vinaigrette  Rôti de porc Galettes de légumes Crème dessert vanille  | Crêpe au fromage Poulet rôti Haricots verts  Banane | Carottes râpées Lasagne bolognaise Fromage  Tarte aux pommes  | Salade de pomme de terre Quinoa sauce brocolis  Compote  Biscuit | Betteraves au chèvre Beignets de calamars Riz créole Kiwi  |



by Alba

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