













RESTAURATION ACM MENU OCTOBRE 2020

Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Salade verte  Steak Purée de potiron Yaourt fruité 	Brocolis vinaigrette Saucisse de Toulouse Gratin dauphinois Compote/biscuit 	Friand fromage Cordon bleu Haricots beurre Fromage 	Carottes râpées  Gratin de chou romanesco et ses légumes Crème chocolat 	Céleri rémoulade Poisson meunière Riz aux courgettes Yaourt 
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Radis beurre Paupiettes Poêlée de légumes Eclair vanille	Salade complète de chou rouge, radis, quinoa, boulgour, fêta, olives Yaourt	Betteraves chèvre Chipolatas Purée  Compote 	Duo carotte-courgettes Lasagnes Crème vanille 	Potage à la tomate Brandade de morue Fromage  Fruit

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