







RESTAURATION SCOLAIRE ACM OCTOBRE/NOVEMBRE 2022

LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
Taboulé Paupiette de veau Poêlée méridionale Eclair chocolat	Salade de choux rouge et Feta Omelette Boulgour  Yaourt 	Pique Nique	Duo carottes et courgettes  Lasagne Crème caramel 	Pique Nique
LUNDI 1/11	MARDI 2/11	MERCREDI 3/11	JEUDI 4/11	VENDREDI 5/11
FERIE	Betteraves  Pâtes bolognaise Yaourt aux fruits 	Pique Nique	Radis/beurre Rôti de porc Flageolets Yaourt	Pique Nique

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 – Toutes nos viandes sont d'origine française.

Produits issus de l'agriculture biologique

