

Semaine du 1er au 5 septembre 2025 (S36)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <b>Melon</b>	<b>Taboulé</b>	<b>Concombre bulgare</b>	<b>Tomates</b>	<b>Œuf dur et dosette mayonnaise</b>
Plats	 <b><u>Lasagnes bolognaises VBF (plat complet)</u></b>	 Gratin savoyard (plat complet)	 Rôti de porc à l'estragon	  <b>Jambon grill HVE sauce Dijonnaise</b>	 <b><u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage (plat complet)</u></b>
Plats ( sans viande)	 Lasagne de légumes (plat complet)	 Nugget's de blé	 Omelette	 Croustillant fromager	
Accompagnements	<b><u>Plat Complet</u></b>	<b><u>Haricots verts pour les repas sans viande</u></b>	<b><u>Pommes rissolées</u></b>	<b><u>Riz</u></b>	<b><u>Plat Complet</u></b>
Fromage / Laitage	Yaourt sucré	<b><u>Tomme noire</u></b>	<b><u>Fraidou</u></b>	<b><u>Yaourt sucré</u></b>	<b><u>Edam</u></b>
Desserts	Madeleine	 <b><u>Fruit frais</u></b>	Gâteau basque	 <b><u>Gâteau aux courgettes et chocolat</u></b>	Liégeois vanille

Semaine du 8 au 12 septembre (S37)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade basque (pommes de terre, tomates et thon)</u>	 <u>Saucisson ail</u>	<u>Concombres et pastèque</u>	 Pâté en croûte	<u>Melon</u>
Entrées (Sans viande)		Salade chef (carottes tomates maïs et salade verte)		Céleri 	
Plats	 Nugget's de blé	<u>Paupiette de veau sauce charcutière</u>	<u>Rôti de bœuf VBF froid</u>	 <u>Jambon blanc HVE froid</u>	 <u>Dos de colin MSC à la crème de curry</u>
Plat ( Sans viande )		 Palet végétarien montagnard	 Tarte au fromage	 Omelette 	
Accompagnements	<u>Petits pois</u>	<u>Haricots beurre</u>	<u>Purée de pommes de terre</u>	<u>Macaronis au fromage</u>	<u>Purée de carottes</u>
Fromage / Laitage	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Mimolette</u>	<sup>4B</sup> <u>Emmental BIO</u>	<u>Vache picon</u>	Yaourt aromatisé
Desserts	<u>Galette bretonne</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Liégeois chocolat</u>	<u>Ile flottante crème anglaise</u>	 <u>Fruit frais</u>

# AU Menu

A L'ACM DE THERDONNE

Semaine du 15 au 19 septembre (S38)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Salade chef (tomates maïs fromage et salade verte)</u>	 Saucisson ail	 <u>Melon</u>	<u>Concombres tomates et maïs</u>
Entrées (Sans viande)			<u>Tomates et feta</u>		
Plats	<u>Cordon bleu de volaille</u>	 <u>Raviolinis ratatouille (plat complet)</u>	 Fricassée de porc HVE à la diable	 <u>Rôti de porc HVE froid</u>	  Quiche lorraine
Plats ( Sans viande)	Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage (Plat complet)		 Croustillant fromager	 Rousties de légumes	<u>Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto</u>
Accompagnements	<u>Courgettes provençale</u>	<u>Plat complet</u>	<u>Choux fleurs persillés</u>	<u>Salade de pommes de terre façon piémontaise</u>	Salade verte
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>	<u>Carré ligueil</u>	 <u>Cantafrais</u>	<u>Saint Paulin</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>
Desserts	<u>Yaourt velouté aux fruits</u>	<u>Liégeois vanille</u>	 <u>Tarte normande</u>	<u>Beignet fourré</u>	 <u>Fruit frais</u>

Semaine du 22 au 26 septembre (S39)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <b><u>Cervelas nature</u></b>	<b><u>Concombres nature</u></b>	Carottes râpées	<b><u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u></b>	Taboulé
Entrées (sans viande)	Médaille de surimi mayonnaise				
Plats	 <b><u>Fricassée de volaille NOUVELLE</u></b> <b><u>AGRICULTURE thym citron</u></b>	 <b><u>Saucisse de Toulouse HVE</u></b>	<b><u>Escalope de volaille normande</u></b>	<b><u>Aiguillettes de blé panées</u></b>	<b><u>Pavé de poisson blanc MSC sauce</u></b>  <b><u>crustacé</u></b>
Plats (sans viande)		 Palet végétarien à l'italienne			
Accompagnements	Macaronis	<b><u>Frites au four</u></b>	<b><u>Riz</u></b>	<b><u>Ratatouille</u></b>	<b><u>Gratin de choux fleurs</u></b>
Fromage / Laitage	<b><u>Camembert</u></b>	<b><u>Yaourt aromatisé</u></b>	<b><u>Tomme noire</u></b>	<b><u>Petit suisse sucré</u></b>	 <b><u>Emmental BIO</u></b>
Desserts	<b><u>Compote de poire</u></b>	<b><u>Galette St Michel</u></b>	 <b><u>Entremets au chocolat</u></b>	 <b><u>Fruit frais</u></b>	 <b><u>Cake pépites de chocolat</u></b>

# AU MENU



A L'ACM DE THERDONNE

Semaine du 29 septembre au 3 octobre 2025 (S40)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Salade de blé aux p'tits légumes</u>	<u>Macédoine sauce cocktail crevettes et surimi</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Crêpe au fromage</u>
Plats	Quenelles de volaille financière	<u>Boulettes de boeuf stroganoff</u>	<u>Emincé de volaille tex mex</u>	 <u>Chili sin carne</u>	<u>Gratiné de poisson au fromage MSC</u>
Plats (sans viande)	Tarte au fromage	 Boulettes végétales sauce tomate	 Bouchée forestière	 Chili sin carne	 Croustillant fromager
Accompagnements	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Petits pois carottes</u>	<u>Coquillettes</u>	<u>Riz</u>	Purée de pommes de terre
Fromage / Laitage	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Brie pointe</u>	<u>Edam</u>	<u>Tomme noire</u>
Desserts	<u>Madeleine</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Compote de pommes banane</u>	Arlequin de fruits coupelle	 <u>Gâteau aux pommes</u>

# Au Menu



A L'ACM DE THERDONNE

Semaine du 6 au 10 octobre (S41)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade de pâtes aux légumes</u>	<u>Chou blanc au fromage</u>	<u>Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)</u>	<u>Tomates et concombres</u>	<u>Salade chef (carottes tomates maïs et salade verte)</u>
Plats	 <u>Omelette</u>	<u>Lamelle Kebab méditerranéenne</u>	Blanquette de volaille	 <u>Roti de porc HVE aux oignons</u>	 <u>Curry de poisson MSC à l'indienne</u>
Plats sans viande		 Palet végétarien montagnard	Crêpe au fromage	 Croustillant fromager	
Accompagnements	<u>Ratatouille</u>	<u>Pommes rissolées</u>	Riz	 <u>Semoule HVE</u>	<u>Purée de Brocolis</u>
Fromage / Laitage	<u>Brie pointe</u>	 <u>Emmental BIO</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Carré président</u>	<u>Yaourt sucré</u>
Desserts	<u>Crème dessert chocolat</u>	 Fruit frais	<u>Galette bretonne</u>	<u>Eclair vanille</u>	 <u>Fruit frais</u>

Semaine du 13 au 17 octobre (S42)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <b><u>Betteraves HVE</u></b>	<b><u>Salade verte croutons et fromage</u></b>	 Rillettes	Pommes de terre façon piemontaise	 <b><u>Cervelas nature</u></b>
Entrées sans viande			<b><u>Emincé bicolore</u></b>		Salade de blé aux p'tits légumes
Plats	 <b><u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE basquaise</u></b>	 <b><u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate (plat complet)</u></b>	<b><u>Blanquette de volaille</u></b>	 <b><u>Saucisse sauce rougail HVE</u></b>	 <b><u>Pépites de poisson MSC aux 3 céréales</u></b>
Plats sans viande	 Gratin de pommes de terre et choux fleurs au fromage (plat complet)		 Rousties de légumes	 Boulettes végétales sauce tomate	
Accompagnements	<b><u>Frites au four</u></b>	<b><u>Plat Complet</u></b>	 <b><u>Semoule HVE</u></b>	Carottes aux épices	 Pommes de terre quartiers LOCAL
Fromage / Laitage	<b><u>Gouda</u></b>	<b><u>Rondelé Ail et Fines Herbes</u></b>	<b><u>Fromage blanc sucré</u></b>	<b><u>Saint Paulin</u></b>	<b><u>Petit suisse sucré</u></b>
Desserts	Yaourt velouté aux fruits	 <b><u>Fruit frais</u></b>	<b><u>Sablé des Flandres</u></b>	<b><u>Arlequin de fruits coupelle</u></b>	 <b><u>Cake Saveur Fraise</u></b>

**Suggestion de notre diététicien**

BIO 

Fournisseurs locaux  lait et/ou légume cru de saison 

Plat végétarien 

Semaine du 20 au 24 octobre (S43)

## Vacances Scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade de quinoa</u>	<u>Carottes râpées</u>	 <u>Saucisson ail</u>	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Taboulé</u>
Plats	<u>Boulettes de veau sauce barbecue</u>	 <u>Saucisse knack nature</u>	 <u>Tandoori de volaille NOUVELLE AGRICULTURE</u>	 <u>Nugget's de blé ketchup</u>	  Quiche lorraine
Plat sans viande	 Omelette nature et dosette de ketchup	 Steak de soja nature	 Bouchée forestière		 Crêpe au fromage
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	<u>Haricots blancs à la tomate</u>	Riz	<u>Pâtes</u>	<u>Purée de Brocolis</u>
Fromage / Laitage	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Carré ligueil</u>	<u>Saint Paulin</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>	<u>Camembert</u>
Desserts	<u>Galette bretonne</u>	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Donut's</u>	 <u>Fruit frais</u>	 Entremets vanille

Semaine du 27 au 31 octobre 2025 (S44)

## Vacances Scolaires



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Salami</u>	Velouté de carottes (chaud)	<u>Salade Iceberg carottes et fromage</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Salade Happy (carotte, chou rouge, pomme fruit, radis, raisin sec, vinaigrette)</u>
Entrées sans viande	Salade des champs (carottes, chou fleur, petits pois, maïs, vinaigrette)				
Plats	<u>Rôti de dinde a la dijonnaise</u>	<u>Paupiette de veau forestière</u>	 <u>Sauté de porc à l'estragon</u>	 <u>Boulettes végétales sauce tomate</u>	 <u>Marmite de poisson MSC tomates cerise épinards</u>
	 Raviolis aux légumes sauce tomate (plat complet)	 Tarte au fromage	 Dos de colin MSC sauce Bordelaise		
Accompagnements	<u>Coquillettes</u>	<u>Ratatouille</u>	<u>Haricots blancs à la tomate</u>	 <u>Semoule HVE</u>	Purée de potiron 
Fromage / Laitage	<u>Fromage blanc sucré</u>	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>	 <u>Emmental BIO</u>	<u>Camembert</u>	Yaourt aromatisé
Desserts	<u>Gaufrette chocolat 23gr</u>	<u>Yaourt velouté aux fruits</u> 	 <u>Fruit frais</u>	 Compote de pommes HVE	<u>Brownie</u>

Semaine du 3 au 7 novembre 2025 (S45)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Salami	<u>Velouté de légumes (chaud)</u>	 Pâté de campagne HVE	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Taboulé</u>
Entrées sans viande	 <u>Betteraves HVE</u>		<u>Macédoine mayonnaise au thon</u>		
Plats	<u>Cordon bleu de volaille</u>	 <u>Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus</u>	<u>Haché au boeuf sauce poivre</u>	 <u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage (plat complet)</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise</u>
Plats sans viande	 Lasagnes ricotta chèvre épinards (plat complet)	 Nugget's de blé	 Crêpe au fromage		Oeufs durs Florentine
Accompagnements	<u>Petits pois</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Purée de pommes de terre</u>	<u>Plat complet</u>	Riz
Fromage / Laitage	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>	<u>Saint Paulin</u>	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>	Yaourt aromatisé
Desserts	<u>Madeleine</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Novly vanille</u>	 <u>Compote de pommes HVE</u>	 <u>Fruit frais</u>