

# AU MENU



Etablissement: ACM THERDONNE

Semaine du 12 au 16 janvier 2026 (S3)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Terrine de poisson mayonnaise</u>	<u>Oeuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Salade de haricots verts, Tomate Mais</u>	<u>Coleslaw</u>	<u>Saucisson ail</u>  Choux rouges pommes et raisins
Plats Protidiques	<u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'auge</u>  Rousties de légumes	<u>Crêpe au fromage</u>	<u>Colombo de porc HVE</u>  Tarte forestière	<u>Steak haché de boeuf VBF sauce barbecue</u>  Palet végétarien à l'italienne	<u>Pavé de poisson blanc MSC sauce citron</u>
Accompagnements	<u>Printanière de légumes</u>	<u>Tortis</u>	<u>Semoule</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Butternuts et carottes</u>
Fromage / Laitage	<u>Camembert</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Chanteneige</u>	<u>Galette bretonne</u>	<u>Edam</u>
Desserts	<u>Dessert lacté vanille</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Compote de poire</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Gâteau au chocolat</u>

# AU MENU



Etablissement: ACM THERDONNE

Semaine du 19 au 23 janvier 2026 (S4)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)</u>	<u>Salade marco polo (tortis, tomates, surimi, poivron, maïs, mayonnaise)</u>	<u>Rillettes HVE</u> Chou blanc au fromage	<u>Médaillon de surimi MSC mayonnaise</u>	<u>Carottes HVE râpées nature</u>
Plats Prototypiques	<u>Saucisse Knack de porc HVE nature</u>	<u>Emincé de volaille NOUVELLE AGRICULTURE à l'aigre douce</u>	<u>Tajine de poisson MSC</u>	<u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage</u>	<u>Rôti de porc HVE au miel</u> Nugget's de blé
Accompagnements	<u>Petits pois</u>	<u>Beignets de choux fleurs</u>	<u>Riz</u>	<u>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	<u>Lentilles cuisinées</u>
Fromage / Laitage	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>	<u>Mimolette</u>	<u>Fripion</u>	<u>Brie pointe</u>	<u>Vache qui rit</u>
Desserts	<u>Liégeois chocolat</u>	<u>Compote pomme abricot HVE</u>	<u>Fromage blanc aromatisé aux fruits</u>	<u>Yaourt aux fruits</u>	<u>Eclair vanille</u>

# AU MENU



Etablissement: ACM THERDONNE

Semaine du 26 au 30 janvier 2026 (S5)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Œufs mayonnaise</u>	<u>Céleri rémoulade</u>	<u>Salade de pâtes aux légumes</u>	 <u>LA Chine</u> <u>Salade chinoise (carottes, soja, curry)</u>	 <u>Rosette tranché</u> Salade de blé au thon
Plats Protidiques	 <u>Gnocchis de pommes de terre brunoise provençale et fromage râpé</u>	 <u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'Estragon</u>	 <u>Chipolatas nature</u>	 <u>Nems au poulet</u> Nems aux légumes	 <u>Gratiné de poisson au fromage MSC</u>
Accompagnements	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	<u>Farfalles</u>	<u>Haricots blancs à la tomate</u>	 <u>Riz</u>	<u>Poêlée campagnarde</u>
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>	<u>Cantafrais</u>	<u>Carré ligueil</u>	 <u>Emmental BIO</u>	<u>Saint paulin</u>
Desserts	<u>Fromage blanc sucré</u>	<u>Liégeois vanille</u>	<u>Compote de pommes banane</u>	 <u>Cake citron Pavot</u>	<u>Novly chocolat</u>

# AU MENU



Etablissement: .....

Semaine du 2 au 6 février 2026 (S6)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	LA Bretagne	VENDREDI
Entrées	<u>Pommes de terre façon piémontaise</u>	<u>Chou blanc au fromage</u>	<u>Friand au fromage (chaud)</u>	 <u>Taboulé de choux fleurs</u>	 <u>Cervelas nature</u>
Plats Protidiques	 <u>Boulettes de volaille sauce Strogonoff</u>	 <u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate</u>	 <u>Steak haché de boeuf VBF sauce barbecue</u>	 <u>Saucisse HVE grillée</u>	 <u>Dos de colin MSC sauce tomate</u>
Accompagnements	 <u>Petits pois carottes</u>	 <u>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	 <u>Semoule HVE</u>	 <u>Pommes rissolées</u>	 <u>Pâtes</u>
Fromage / Laitage	 <u>Camembert</u>	 <u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Tomme noire</u>	 <u>Petit suisse sucré</u>	 <u>Vache qui rit</u>
Desserts	 <u>Compote de poire</u>	 <u>Galette St Michel</u>	 <u>Compote de pommes HVE</u>	 <u>Crêpe sucrée</u>	 <u>Fruit frais</u>

# AU MENU



Etablissement: ACM THERDONNE

Semaine du 9 au 13 février 2026 (S7)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Coleslaw</u>	<u>Salade de blé aux p'tits légumes</u>	<u>Salami</u> Carottes râpées	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Pâté de campagne nature</u> Carottes râpées
Plats Protidiques	<u>Rôti de dinde aux poivrons</u> Carbonara de légumes et champignons	<u>Normandin de veau sauce forestière</u> Bouchée forestière	<u>Chipolata HVE au jus</u> Steak de soja provençale	<u>Gratin Végétarien (plat complet végé)</u>	<u>Colin meunière MSC</u>
Accompagnements	<u>Macaronis</u>	<u>Petits pois carottes</u>	<u>Patates douces aux épices</u>	<u>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	<u>Duo de carottes jaunes et oranges</u>
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Brie pointe</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Emmental BIO</u>
Desserts	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Compote de pommes HVE</u>	<u>Semoule au lait</u>	<u>Gâteau aux pommes</u>	<u>Dessert lacté vanille</u>

# AU MENU



Etablissement: ACM THERDONNE

Semaine du 16 au 20 février 2026 (S8)

Vacances Scolaires Zone B (Semaine 1)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade de pâtes aux légumes</u>	<u>Cervelas nature</u> Carottes râpées	<u>Macédoine mayonnaise</u>	<u>Oeuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Salade chef (tomates betteraves râpées maïs fromage et salade verte)</u>
Plats Protidiques	<u>Jambon HVE sauce charcutière</u> Rousties de légumes	<u>Boulettes de boeuf VBF Stroganoff</u> Boulettes végétales stroganoff	<u>Raviolis aux légumes sauce tomate</u>	<u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'Estragon</u> Tarte à l'italienne	<u>Colin pané MSC</u>
Accompagnements	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Blé pilaf</u>	<u>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Purée</u>
Fromage / Laitage	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Cantadou</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Camembert</u>	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>
Desserts	<u>Fruit frais</u>	<u>Beignet fourré</u>	<u>Gâteau basque</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Compote pomme fraise</u>

# AU MENU



Etablissement: ACM THERDONNE

Semaine du 23 au 27 février 2026 (S9)

## Vacances Scolaires Zone B (Semaine 2) + Zone C (Semaine 1)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Crêpe au fromage (chaud)</u>	<u>Rillettes</u> Salade chef (tomates maïs fromage et salade verte)	<u>Friand au fromage (chaud)</u>	<u>Céleri rémoulade</u>
Plats Protidiques	<u>Nugget's de blé</u>	<u>Paupiette de veau à l'estragon</u> <u>Croustillant Maraîcher</u>	<u>Boulettes végétales sauce tomate</u>	<u>Hachis parmentier (Plat complet)</u> Hachis Parmentier végétarien	<u>Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise</u>
Accompagnements	<u>Ratatouille</u>	<u>Haricots beurre HVE</u>	<u>Pâtes</u>	<u>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	<u>Riz</u>
Fromage / Laitage	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Vache qui rit</u>	<u>Gaufrette quadro</u>	<u>Emmental BIO</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>
Desserts	<u>Fruit frais</u>	<u>Entremets au chocolat</u>	<u>Fromage blanc sucré</u>	<u>Liégeois chocolat</u>	<u>Fruit frais</u>

# AU MENU



Etablissement: ACM THERDONNE

Semaine du 2 au 6 mars 2026 (S10)

## Vacances Scolaires Zone C (Semaine 2)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Œufs mayonnaise</u>	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Pâté de campagne nature</u> Carottes râpées	<u>Taboulé</u>	<u>Saucisson ail</u> Carottes HVE râpées nature
Plats Prototypiques	<u>Lasagnes bolognaises VBF</u> Lasagnes de légumes	<u>Tajine de Boulettes de soja</u>	<u>Colombo de volaille</u> Tarte forestière	<u>Palette de porc à la dijonnaise</u> Omelette	<u>Marmite de poisson MSC sauce crustacés</u>
Accompagnements	<u>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	<u>Semoule HVE</u>	<u>Riz</u>	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Gratin de choux fleurs</u>
Fromage / Laitage	<u>Tomme blanche</u>	<u>Carré ligueil</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Madeleine</u>	<u>Brie pointe</u>
Desserts	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Gâteau basque</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Eclair au chocolat</u>

# AU MENU



Etablissement: ACM THERDONNE

Semaine du 9 au 13 mars 2026 (S11)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<b>Salami</b> Emincé bicolore	<b>Pizza au fromage (chaud)</b>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Salade chef (tomates maïs fromage et salade verte)</b>	<b>Salade de pâtes et pesto</b>
Plats Protidiques	<b>Croustillant fromager</b> Palet végétarien montagnard	<b>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'auge</b>	<b>Omelette</b>	<b>Saucisse Knack de porc HVE nature</b> Saucisse Végétale nature	<b>Dos de colin MSC velouté petits légumes</b>
Accompagnements	<b>Haricots verts</b>	<b>Printanière de légumes</b>	<b>Macaronis au fromage</b>	<b>Haricots blancs à la tomate</b>	<b>Duo de carottes et pommes de terre Local</b>
Fromage / Laitage	<b>Rondelé</b>	<b>Tomme noire</b>	<b>Saint paulin</b>	<b>Sablé des Flandres</b>	<b>Cantadou</b>
Desserts	<b>Yaourt velouté aux fruits</b>	<b>Mousse chocolat au lait</b>	<b>Ananas au sirop</b>	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Gâteau au yaourt</b>