










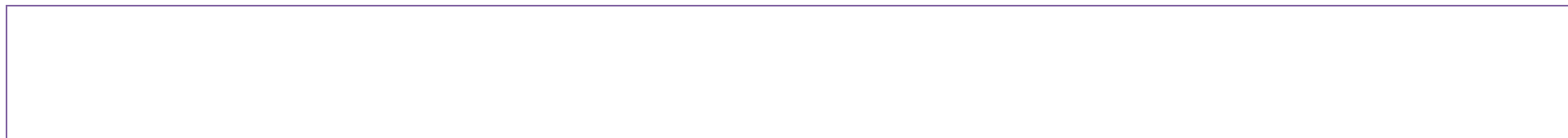


Semaine du 11 au 15 mai 2026 (S20)

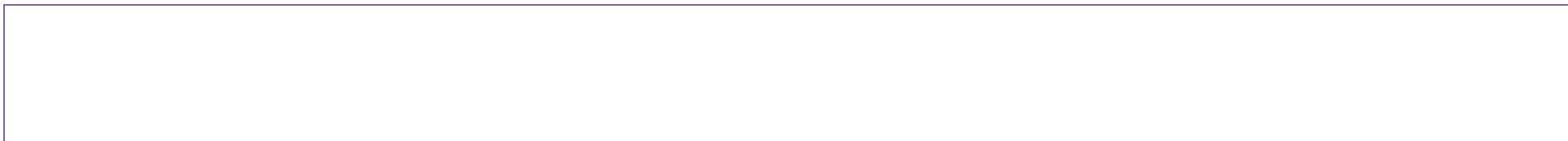
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade de pommes de terre tomates oeufs vinaigrette</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Salade de quinoa (quinoa, tomates, maïs, concombres, menthe)</u>		
Plats Protidiques	<u>Crêpe au fromage</u>	<input checked="" type="checkbox"/> <u>Tajine de volaille NOUVELLE AGRICULTURE à l'orange</u> <input type="checkbox"/> coucouc végétarien	<input checked="" type="checkbox"/> <u>Colin pané MSC</u>		
Accompagnements	<u>Blé pilaf</u>	<input checked="" type="checkbox"/> <u>Semoule HVE</u>	<u>Poêlée de légumes</u>		
Fromage / Laitage	<u>Brie pointe</u>	<u>Tomme noire</u>	<u>Yaourt sucré</u>		
Desserts	<u>Flan nappé caramel</u>	<u>Mousse chocolat au lait</u>	<input checked="" type="checkbox"/> <u>Compote pomme abricot HVE</u>		

















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	 <u>Médailon de surimi MSC mayonnaise</u>	 <u>Pommes de terre façon piémontaise (pommes de terre, tomates, cornichons, fromage blanc, mayonnaise)</u>	 <u>Carottes râpées</u> 	 <u>Taboulé</u>
Plats Protidiques	 <u>Paupiette de veau sauce charcutière</u>	 <u>Omelette</u>	 <u>Tarte à l'italienne</u>	 <u>Escalope de volaille normande</u>	 <u>Gratiné de poisson au fromage MSC</u>
	 Croustillant fromager			 Boulettes végétales sauce estragon	
Accompagnements	<u>Pommes rissolées</u>	<u>Flageolets</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Riz</u> 	<u>Purée de carottes</u>
Fromage / Laitage	<u>Bûchette lait mélange</u>	<u>Gouda</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Camembert</u>	<u>Madeleine</u>
Desserts	<u>Crème dessert vanille</u>	<u>Liégeois chocolat</u>	 <u>Gaufrettes plumetis chocolat</u>	<u>Tarte normande</u>	<u>Yaourt sucré</u>



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Entrées	  	 <b><u>Cervelas nature</u></b>	<b><u>Carottes râpées</u></b>	<b><u>Tomates</u></b>	<b><u>Blé petits pois maïs vinaigrette</u></b>	
Plats Protidiques		Œufs mayonnaise	  <b><u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE basquaise</u></b>	  <b><u>Saucisse sauce rougail HVE</u></b>	<b><u>Cheeseburger VBF</u></b>	 <b><u>Poisson meunière MSC nature</u></b>
		  Tarte aux légumes		 Saucisse végétale sauce rougail	 steak de joja provençale	
Accompagnements		<b><u>Macaronis</u></b>	 <b><u>Semoule HVE</u></b>	 <b><u>Frites au four HVE</u></b>	<b><u>Haricots verts</u></b>	
Fromage / Laitage		<b><u>Galette St Michel</u></b>	<b><u>Tomme noire</u></b>	 <b><u>Emmental BIO</u></b>	<b><u>Kiri crème</u></b>	
Desserts	<b><u>Yaourt aromatisé</u></b>	<b><u>Mousse chocolat au lait</u></b>	<b><u>Fromage blanc aromatisé aux fruits</u></b>	<b><u>Eclair vanille</u></b>		














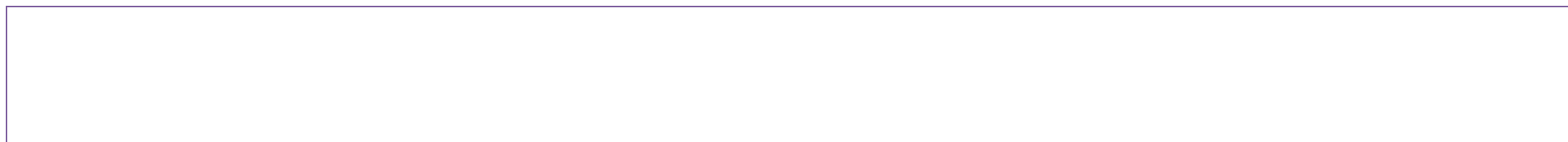
Semaine du 1er au 5 juin 2026 (S23)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	 <u>Concombres tomates et maïs</u>	 <u>Tomates</u>	 <u>Carottes râpées</u>	 <u>Saucisson ail</u> Œufs mayonnaise
Plats Protidiques	  <u>Saute de porc HVE au paprika</u>	 <u>Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus</u>	 <u>Moussaka VBF</u>	 <u>Rousties de légumes</u>	 <u>Marmite de poisson MSC sauce crustacés</u>
	 Palet végétarien montagnard	 Oeufs durs sauce mornay	  Tarte au fromage		
Accompagnements	 <u>Petits pois carottes</u>	 <u>Pommes de terre quartiers LOCAL</u>	 <u>Boulgour</u>	 <u>Purée</u>	 <u>Riz</u>
Fromage / Laitage	 <u>Madeleine</u>	 <u>Rondelé</u>	 <u>Edam</u>	 <u>Yaourt sucré</u>	 <u>Tomme blanche</u>
Desserts	 <u>Yaourt sucré</u>	 <u>Liégeois vanille</u>	 <u>Donut's</u>	 <u>Cake aux framboises</u>	 <u>Compote pomme abricot HVE</u>














	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Macédoine mayonnaise</u>	<u>Salade des champs vinaigrette</u> (Carottes chou fleurs petits pois maïs)	<u>Salade de riz tomates maïs poivrons vinaigrette</u>	<u>Melon</u> 	<u>Salade chef (tomates betteraves râpées maïs fromage et salade verte)</u>
Plats Protidiques	  <u>Jambon HVE sauce oignons</u>		<u>Haché au boeuf VBF sauce barbecue</u>	 <u>Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Sauce Forestière</u>	
	 Boulettes végétales stroganoff	<u>Aiguillettes de blé panées</u>	 Bouchée forestière	 Emincé de pois et blé sauce forestière	<u>Colin pané MSC</u>
Accompagnements	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Printanière de légumes</u>	 <u>Duo de carottes et pommes de terre Local</u> 	<u>Gratin de choux fleurs</u>
Fromage / Laitage	 <u>Emmental BIO</u>	<u>Cantadou</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Bûchette lait mélange</u>	<u>Galette bretonne</u>
Desserts	 <u>Riz au lait</u>	<u>Liégeois chocolat</u>	<u>Tarte normande</u>	<u>Faiselle et dosette de sucre</u>	<u>Yaourt sucré</u>

Semaine du 15 au 19 juin 2026 (S25)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Emincé bicolore (carottes, céleri, fromage blanc, mayonnaise)</u>	<u>Melon</u>	<u>Taboulé</u>	<u>Concombres nature</u>  Saucisson ail	<u>Tomates nature</u>
Plats Protéiques	<u>Cordon bleu de volaille</u>  Nugget's de blé	 <u>Poisson blanc MSC basquaise</u>	 <u>Roti de porc HVE aux oignons</u>  Palet végétarien montagnard	 <u>Pilon de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Chasseur</u>  Boulettes végétales sauce tomate	 <u>Croustillant fromager</u>
Accompagnements	<u>Coquillettes</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Riz</u>	<u>Purée de carottes</u>
Fromage / Laitage	<u>Carré de l'est</u>	<u>Biscuit Nouba</u>	<u>Brie pointe</u>	 <u>Emmental BIO</u>	<u>Tomme noire</u>
Desserts	<u>Flan nappé caramel</u>	<u>Yaourt sucré</u>	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Gâteau au chocolat</u>	<u>Yaourt velouté aux fruits</u>



Semaine du 22 au 26 juin 2026 (S26)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade de haricots verts Niçoise</u> (haricots verts, tomates, maïs, thon, olives)	<u>Concombres et pastèque</u>	  <u>Pâté de campagne HVE</u>  Œufs mayonnaise	 <u>Betteraves HVE</u>	 <u>Saucisson ail</u>  Tomate et maïs
Plats Protidiques	 <u>Lasagne de légumes (plat complet)</u>	  <u>Saucisse de Toulouse HVE</u>   Saucisse Végétale nature	 <u>Paupiette de veau sauce barbecue</u>   Nugget's de blé	 <u>Omelette</u>	<u>Colombo de poisson</u>
Accompagnements	<u>Plat complet</u>	<u>Beignets de brocolis</u>	<u>Blé aux petits légumes</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Semoule</u>
Fromage / Laitage	<u>Mimolette</u>	 <u>Pont l'évêque AOP</u>	<u>Madeleine</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Brie pointe</u>
Desserts	<u>Mousse chocolat au lait</u>	 <u>Semoule au lait</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Brownies</u>	<u>Fromage blanc sucré</u>













# AU MENU



Etablissement: ACM THERDONNE.....

Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026 (S27)



		Menu Stock Tampon				
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Salade de blé aux p'tits légumes</u>	<u>Betteraves (Stock déjà sur place)</u> 	<u>Emincé bicolore (carottes, céleri, fromage blanc, mayonnaise)</u>	<u>Concombre bulgare</u>	<u>Melon</u>
					Œufs mayonnaise	
Plats Protéiques		<u>Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Sauce aigre douce</u>	<u>Raviolis au bœuf (Stock déjà sur place)</u>	 	<u>Sauté de porc HVE Dijonnaise</u>	<u>Rôti de dinde (froid)</u>
		Omelette		 	Quiche aux légumes emmental	<u>Beignets au calamar nature</u>
Accompagnements		<u>Haricots verts</u>	<u>Plat complet</u> 	<u>Poêlée de légumes</u>	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Pâtes</u>
Fromage / Laitage		<u>Emmental BIO</u>	<u>Camembert</u>	<u>Saint Paulin</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>
Desserts		<u>Liégeois vanille</u>	 <u>Compote de pommes HVE (Stock déjà sur place)</u>	 <u>Riz au lait</u>	 <u>Cake pépites de chocolat</u>	<u>Madeleines</u>

