

AU MENU



Etablissement: ACM THERDONNE.....

Semaine du 6 au 10 juillet 2026 (S28)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	 <u>Concombres et pastèque</u>	<u>Salade de blé au surimi</u>	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>	 <u>Melon</u>
Plats Protéiques	<u>Cordon bleu de volaille</u>	  <u>Saucisse sauce rougail HVE</u>	 <u>Tricassée de volaille NOUVELLE AGRICULTURE aux Poivrons</u>	 <u>Rousties de légumes</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate</u>
	 <u>Crêpe au fromage</u>	 <u>Steak de soja nature</u>	 <u>Oeufs durs sauce crème</u>		
Accompagnements	<u>Pâtes</u>	<u>Riz</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Purée</u>	<u>Semoule</u>
Fromage / Laitage	<u>Laitage du jour</u>	<u>Fromage du jour</u>	<u>Camembert</u>	 <u>Emmental BIO</u>	<u>Bûchette lait mélange</u>
Desserts	 <u>Fruit frais</u>	<u>Mousse chocolat au lait</u>	 <u>Compote de pommes HVE</u>	<u>Liégeois vanille</u>	<u>Eclair au chocolat</u>

AU MENU



Etablissement: ACM THERDONNE.....

Semaine du 13 au 17 juillet 2026 (S29)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>centre</u>		<u>Carottes râpées</u>	<u>Tomates et concombres</u>	<u>Riz Andalouse (œufs durs, olives vertes, riz, salade sombrero (mélange de légumes), tomates)</u>
Plats Principaux	<u>fermé</u>		<u>Couscous boulettes de soja</u>	<u>Cheeseburger VBF</u> <u>Omelette</u>	<u>Beignets au calamar sauce ketchup</u>
Accompagnements			<u>Semoule</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Purée d'épinards</u>
Fromage / Laitage			<u>Brie pointe</u>	<u>Cantadou</u>	<u>Mimolette</u>
Desserts			<u>Beignet fourré</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Flan nappé caramel</u>

AU MENU



Etablissement: ACM THERDONNE.....

Semaine du 20 au 24 juillet 2026 (S30)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Taboulé</u>	 <u>Betteraves HVE</u>	 <u>Tomates</u>	 <u>Melon</u>	 <u>Salade de pâtes concombres mais tomate vinaigrette</u>
Plats Principaux	 <u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'Estragon</u>	 <u>Saucisse knack nature</u>	<u>Rôti de bœuf VBF nature</u>	 <u>Nugget's de volaille Ketchup</u>	<u>Marmite de poisson MSC sauce crème</u>
	 <u>Omelette</u>	 <u>Tarte au fromage</u>	 <u>Oeufs dur mayonnaise</u>	 <u>Nugget's de blé ketchup</u>	
Accompagnements	<u>Pâtes</u>	<u>Purée de pommes de terre</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Petits pois</u>	<u>Beignets de choux fleurs</u>
Fromage / Laitage	<u>Vache qui rit</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Camembert</u>	<u>Carré ligueil</u>	<u>Yaourt sucré</u>
Desserts	<u>Compote pomme fraise</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Liégeois chocolat</u>	<u>Novly vanille</u>	 <u>Gâteau au yaourt</u>

AU MENU



Etablissement: ACM THERDONNE.....

Semaine du 27 au 31 juillet 2026 (S31)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Œufs mayonnaise</u>	<u>Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)</u>	<u>Concombres et pastèque</u>	<u>Carottes râpées</u>	 <u>Saucisson ail</u> <u>Tomates</u>
Plats Principaux	 <u>Rôti de Porc HVE sauce Normande</u>  <u>Palet végétarien montagnard</u>	 <u>Croustillant fromager</u>	  <u>Jambon blanc HVE froid</u>  <u>Oeufs durs sauce crème</u>	<u>Raviolis (plat complet)</u>  <u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate (plat complet)</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron</u>
Accompagnements	<u>Pommes rissolées</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Purée de carottes</u>	<u>Plat complet</u>	<u>Blé pilaf</u>
Fromage / Laitage	<u>Galette St Michel</u>	<u>Camembert</u>	<u>Fondue Président</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Bûchette lait mélange</u>
Desserts	<u>Yaourt sucré</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Liégeois vanille</u>	 <u>Gâteau au chocolat</u>	<u>Arlequin de fruits coupelle</u>