

AU MENU



Etablissement: ACM THERDONNE ACM THERDONNE.....



Semaine du 1er au 4 septembre 2026 (S36)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Pâté de campagne nature Carottes râpées	<u>Concombre bulgare</u>	<u>Tomates</u>	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>
Plats Protidiques		Boulettes au boeuf VBF strogonoff 	<u>Poulet rôti</u>	Jambon grill HVE sauce Dijonnaise 	Gratin de pâtes ratatouille et fromage (plat complet)
		Boulettes végétales strogonoff	Omelette	Croustillant fromager	
Accompagnements		Pommes rissolées 	Pommes de terre quartiers LOCAL	<u>Riz</u>	<u>Plat Complet</u>
Fromage / Laitage		<u>Madeleine</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Edam</u>
Desserts		<u>Mousse chocolat au lait</u>	<u>Gâteau basque</u>	<u>Gâteau au chocolat</u>	<u>Compote de pommes HVE</u>

Semaine du 7 au 11 septembre 2026 (S37)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade basque (pommes de terre, tomates et thon)</u>	 <u>Saucisson ail</u> <u>Salade chef (carottes tomates maïs et salade verte)</u>	<u>Concombres et pastèque</u>	<u>Céleri rémoulade</u>	 <u>Melon</u>
Plats Protidiques	 <u>Poulet LNA FR à l'indienne</u> <u>Saucisse Végétale nature</u>	 <u>Paupiette de veau sauce charcutière</u> <u>Palet végétarien montagnard</u>	 <u>Tarte au fromage</u>	 <u>Omelette</u>	 <u>Croustillant fromager</u>
Accompagnements	<u>Petits pois</u>	<u>Riz</u>	<u>Salade verte</u>	<u>Macaronis au fromage</u>	<u>Purée de carottes</u>
Fromage / Laitage	<u>Galette bretonne</u>	<u>Mimolette</u>	 <u>Emmental BIO</u>	<u>Vache picon</u>	<u>Camembert</u>
Desserts	<u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Liégeois chocolat</u>	<u>Crème dessert praliné</u>	<u>Fromage blanc sucré</u>

Semaine du 14 au 18 septembre 2026 (S38)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Salade chef (tomates maïs fromage et salade verte)</u>	 <u>Saucisson ail</u> Tomates et feta	 <u>Melon</u>	<u>Concombres tomates et maïs</u>
Plats Protidiqes	<u>Cordon bleu de volaille</u>  Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage (Plat complet)	 <u>Raviolis ratatouille (plat complet)</u>	 <u>Colin pané MSC</u>	<u>Merguez sauce barbecue</u>  Rousties de légumes	 <u>Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto</u>
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	<u>Plat Complet</u>	<u>Choux fleurs persillés</u>	<u>Purée</u>	<u>Pâtes</u>
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>	<u>Coulommiers</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 21 au 25 septembre 2026 (S39)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Cervelas nature</u>  Médaillon de surimi MSC mayonnaise	<u>Concombres nature</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Cœuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Tomates</u>
Plats Protéiques	 <u>Fricassée de volaille NOUVELLE AGRICULTURE thym citron</u>  Omelette	  <u>Saucisse de Toulouse HVE</u> Palet végétarien à l'italienne	<u>Escalope de volaille normande</u>   Tarte aux légumes	 <u>Aiguillettes de blé panées</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé</u>
Accompagnements	<u>Haricots beurre</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Riz</u>	<u>Ratatouille</u>	<u>Choux fleurs persillés</u>
Fromage / Laitage	<u>Camembert</u>	<u>Galette St Michel</u>	<u>Tomme noire</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	 <u>Emmental BIO</u>
Desserts	<u>Compote de poire</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Entremets au chocolat</u>	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Cake pépites de chocolat</u>

Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2026 (S40)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Salade de blé aux p'tits légumes</u>	 <u>Salami</u> Macédoine sauce cocktail crevettes et surimi	<u>Carottes râpées</u>	<u>Pizza au fromage (chaud)</u>
Plats Protidiques	 <u>Palette de porc à la diable</u>	<u>Boulettes de boeuf stroganoff</u>	 <u>Emincé de volaille tex mex</u>	 <u>Roulé au fromage</u>	 <u>Gratiné de poisson au fromage MSC</u>
	 Tarte au fromage	 Boulettes végétales sauce tomate	 Bouchée forestière		
Accompagnements	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Petits pois carottes</u>	<u>Coquillettes</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Epinards béchamel et pommes de terre</u>
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Brie pointe</u>	<u>Edam</u>	<u>Tomme noire</u>
Desserts	<u>Yaourt sucré</u>	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Riz au lait</u>	 <u>Gâteau aux pommes</u>	<u>Dessert lacté vanille</u>

Semaine du 5 au 9 octobre 2026 (S41)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade de pâtes aux légumes</u>	<u>Concombre vinaigrette</u>	<u>Salade basque (pommes de terre, tomates et thon)</u>	<u>Tomates</u>	<u>Salade chef (carottes tomates maïs et salade verte)</u>
Plats Protidiques	 <u>Omelette</u>	<u>Lamelle Kebab méditerranéenne</u>	<u>Haché au boeuf sauce au bleu</u>	  <u>Roti de porc HVE aux oignons</u>	 <u>Curry de poisson MSC à l'indienne</u>
			 Crêpe au fromage	 Croustillant fromager	
Accompagnements	<u>Blé pilaf</u>	<u>Pommes rissolées</u>	<u>Riz</u>	<u>Haricots blancs à la tomate</u>	<u>Purée de Brocolis</u>
Fromage / Laitage	<u>Brie pointe</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Galette bretonne</u>	<u>Petit moulé</u>	<u>Yaourt sucré</u>
Desserts	<u>Crème dessert chocolat</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Gâteau basque</u>	 <u>Fruit frais</u>

Semaine du 12 au 16 octobre 2026 (S42)

LA SEMAINE DU GOUT



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Boulgour au thon</u>	<u>Emincé bicolore</u>	 <u>Accras de morue</u>	 <u>Cervelas nature</u> Salade de blé aux p'tits légumes
Plats Protidiques	 <u>Filet de poulet LNA FR basquaise</u> Gratin de pommes de terre et choux fleurs au fromage (Plat complet)	 <u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate (plat complet)</u>	 <u>Blanquette de volaille</u> Rousties de légumes	  <u>Saucisse sauce rougail HVE</u> Saucisse végétale sauce rougail	 <u>Pépites de poisson MSC aux 3 céréales</u>
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	<u>Plat Complet</u>	 <u>Semoule HVE</u>	 <u>Riz</u>	 <u>Pommes de terre quartiers LOCAL</u>
Fromage / Laitage	Gouda	Rondelé Ail et Fines Herbes	Sablé des Flandres	Petit suisse aux fruits	Tomme noire
Desserts	<u>Yaourt velouté aux fruits</u>	<u>Dessert lacté vanille</u>	<u>Fromage blanc sucré</u>	 <u>Cake mangue Coco</u>	<u>Liégeois chocolat</u>



Semaine du 19 au 23 octobre 2026 (S43)

Vacances Scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade de quinoa</u>	<u>Carottes râpées</u>	 <u>Saucisson ail</u> Œufs mayonnaise	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Taboulé</u>
Plats Protidiques	<u>Boulettes de veau sauce barbecue</u>	 <u>Saucisse knack nature</u>	 <u>Tandoori de volaille</u> NOUVELLE AGRICULTURE	 <u>Nugget's de blé ketchup</u>	 <u>Pavé de poisson MSC à l'emmental</u>
	 Omelette nature et dosette de ketchup	 Steak de soja nature	 Bouchée forestière		
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Poêlée de légumes</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Purée de Brocolis</u>
Fromage / Laitage	<u>Galette bretonne</u>	<u>Carré ligueil</u>	<u>Saint paulin</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>	<u>Camembert</u>
Desserts	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Donut's</u>	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Entremets vanille</u>

Vacances Scolaires



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Salami</u> Salade des champs vinaigrette (Carottes chou fleurs petits pois maïs)	<u>Salade de blé tomate cornichons mimolette vinaigrette</u>	<u>Friand au fromage (chaud)</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Salade Happy</u> 
Plats Protéiques	 <u>Rôti de dinde a la dijonnaise</u>  Raviolis aux légumes sauce tomate (plat complet)	<u>Paupiette de veau forestière</u>  Tarte au fromage	 <u>Sauté de porc à l'estragon</u>  Dos de colin MSC sauce Bordelaise	 <u>Boulettes végétales sauce tomate</u> 	 <u>Marmite de poisson MSC tomates cerise épinards</u>
Accompagnements	<u>Coquillettes</u>	 <u>Pommes rissolées HVE</u>	<u>Haricots blancs à la tomate</u>	 <u>Semoule HVE</u>	<u>Riz</u> 
Fromage / Laitage	<u>Fromage blanc sucré</u>	<u>Bûchette lait mélange</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>	<u>Camembert</u>	<u>Mimolette</u>
Desserts	<u>Gaufrettes plumetis</u>	<u>Yaourt velouté aux fruits</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Crème dessert vanille</u>	<u>Brownie</u>

Semaine du 2 au 6 novembre 2026 (S45)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Carottes râpées</u>	Macédoine mayonnaise au thon  <u>Pâté de campagne HVE</u>	<u>Cœuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Taboulé</u>
Plats Protéiques	<u>Lasagnes bolognaises VBF (plat complet)</u>  Lasagnes ricotta chèvre épinards (plat complet)	 <u>Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus</u>  Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé	 <u>Haché au boeuf sauce poivre</u> Crêpe au fromage	 <u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage (plat complet)</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise</u>
Accompagnements	<u>Plat Complet</u>	<u>Beignets de Légumes</u>	<u>Purée de pommes de terre</u>	<u>Plat Complet</u>	<u>Riz</u>
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>	<u>Tomme noire</u>	<u>Saint paulin</u>	<u>Bûchette lait mélange</u>	<u>Vache qui rit</u>
Desserts	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Mousse chocolat au lait</u>	 <u>Entremets pistache</u>	 <u>Compote de pommes HVE</u>	<u>Eclair au chocolat</u>