

MENU ACM ALLONNE



Du 04 AU 25 mars

	Mercredi 4 mars	Mercredi 11 mars	Mercredi 18 mars	Mercredi 25 mars
Entrées	 <u>Pâté de campagne nature / œufs durs mayo</u>	 <u>Choux rouges pommes et raisins</u>	 Céleri rémoulade	 <u>Rillettes HVE / Carottes râpées</u>
Plats Protéiques	<u>Colombo de volaille</u>	 Omelette	 <u>Tarte butternut fromage</u>	 Saucisse végétale sauce rougail
	 Tarte forestière	 Omelette	 <u>Tarte butternut fromage</u>	 Saucisse végétale sauce rougail
Accompagnements	 <u>Riz</u>	 <u>Macaronis au fromage</u>	 <u>Salade verte</u>	<u>Riz</u>
Fromage / Laitage	 <u>Saint paulin</u>	Yaourt sucré	 <u>Chanteneige</u>	Petit suisse sucré
Desserts	 Entremets vanille	 Tarte normande	 <u>Mousse chocolat au lait</u>	 Fruit frais

Suggestion de notre diététicienne



Contient du porc



BIO

Produits durables et de qualité (HVE,



Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement