














# MENUS « ACM »

SEMAINE 16 du 13 au 17 avril 2026

<p>LUNDI 13 AVRIL</p>	 <p><b>MENU VEGETARIEN</b>  <small>Le pôle restauration collective de l'AUF</small></p> <p>Salade de pâtes au pesto Pizza au fromage Haricots verts sautés Laitage</p>	 <p><u>Gouter :</u>  Pain Confiture Fruit</p>
<p>MARDI 14 AVRIL</p>	 <p>Curry de pois chiches Sauté de veau aux olives Blé pilaf Fromage et fruit</p>	 <p><u>Gouter :</u>  Biscuit Fruit</p>
<p>MERCREDI 15 AVRIL</p>	 <p>Carottes râpées Steak haché Frites Laitage</p>	 <p><u>Gouter :</u> Pain Chocolat Fruit</p>
<p>JEUDI 16 AVRIL</p>	 <p>Radis beurre Haut de cuisse de poulet Petits pois Pâtisserie</p>	 <p><u>Gouter :</u> Pain Confiture Fruit</p>
<p>VENDREDI 17 AVRIL</p>	 <p>Concombres vinaigrette Filet de poisson blanc au court-bouillon Riz créole Compote de fruit</p>	 <p><u>Gouter :</u> Pain Fromage Fruit</p>
<p><b>EN CAS D'IMPOSSIBILITE LE MENU POURRA ETRE MODIFIE, L'EQUILIBRE DU REPAS ETANT TOUJOURS RESPECTE</b></p>		

**INFORMATION IMPORTANTE :** conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.