





MENUS DU 1ER JUILLET AU 5 JUILLET 2024

<p style="text-align: center;"><u>Lundi</u></p> <p style="text-align: center;">Macédoine mayonnaise</p> <p style="text-align: center;">Cordon bleu*</p> <p style="text-align: center;">Haricots Verts</p> <p style="text-align: center;">Cocktail de Fruits</p>	<p style="text-align: center;"><u>Mardi</u></p> <p style="text-align: center;">Salade de Tomates</p> <p style="text-align: center;">Steak haché grillé*</p> <p style="text-align: center;">Frites</p> <p style="text-align: center;">Yaourt</p>
<p style="text-align: center;"><u>Jeudi</u></p> <p style="text-align: center;">Céleri rémoulade </p> <p style="text-align: center;">Pâtes à la Carbonara* </p> <p style="text-align: center;">Glaces</p>	<p style="text-align: center;"><u>Vendredi</u></p> <p style="text-align: center;">Pique-Nique  </p>

LEGENDES :

Circuit court



Fait maison



Fruits et légumes

Viandes et poissons

Céréales, féculents & légumes secs

Produits laitiers

* Plats suggérés par les élèves des écoles privé et publique en cours élémentaires.

Fournisseurs Circuit court :

La ferme de la Cerclerie (Bio) – Farine et huile // **Ferme de l’Airvaudais** – Produits laitiers

Julien boucher de Carrefour Market – Viandes et charcuteries

Fromagerie du Côteau – Fromages // **Boulangerie Coquerie (Gaëtan)** – Pain et viennoiserie

Anthony Pacault – Pommes // **Chris primeurs** – Fruits, légumes et poissons frais

Le menu peut être amené à être modifié en fonction des situations d’approvisionnement.

Tous les menus sont disponibles sur le site internet sous la rubrique « écoles ».

