



# MENUS DU 24 JUIN AU 28 JUIN 2024

<p><b><u>Lundi</u></b></p> <p>Tomates échalotes</p> <p>Boulettes de bœuf à la tomate*</p> <p>Pâtes au beurre</p> <p>Petits Suisses</p>	<p><b><u>Mardi</u></b></p> <p>Carottes râpées</p> <p>Rôti de Porc</p> <p>Printanière de Légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruits</p>
<p><b><u>Jeudi</u></b></p> <p>Melon </p> <p>Croque-Monsieur*</p> <p>Salade Verte </p> <p>Lait vanillé</p> <p>Cookies au Chocolat </p>	<p><b><u>Vendredi</u></b></p> <p>Radis/Beurre* </p> <p>Poulet à la crème* </p> <p>Riz Pilaf</p> <p>Fraisier  </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 ».

