


MENUS DU 6 MAI AU 10 MAI 2024

<p style="text-align: center;"><u>Lundi</u></p> <p style="text-align: center;">Salade du Pêcheur </p> <p style="text-align: center;">Sauté de Volaille au curry* </p> <p style="text-align: center;">Duo de Carottes</p> <p style="text-align: center;">Yaourt à la Vanille (Bio)</p>	<p style="text-align: center;"><u>Mardi</u></p> <p style="text-align: center;">Salade composée  </p> <p style="text-align: center;">Quenelles* à la Tomate</p> <p style="text-align: center;">Pâtes tortis</p> <p style="text-align: center;">Fromage (Bio)</p> <p style="text-align: center;">Fruits </p>
<p style="text-align: center;"><u>Jeudi</u></p> <p style="text-align: center;">FÉRIÉ</p>	<p style="text-align: center;"><u>Vendredi</u></p> <p style="text-align: center;">PONT</p>

LEGENDES :

Circuit court



Fait maison



Fruits et légumes

Céréales, féculents & légumes secs

Viandes et poissons

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 ».

