












MENUS DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2023

<p><u>Lundi</u></p> <p>Carottes râpées </p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Petits pois à l'étuvée</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p><u>Mardi</u></p> <p>Salade composée (Comté, Jambon blanc, croutons)  </p> <p>Paëlla royale *</p> <p>Fromage (Bio)  </p> <p>Fruits </p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p>Sardines au beurre</p> <p>Joues de porc confites</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Tiramisu café * </p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Taboulé de légumes * </p> <p>Œufs durs sauce Aurore * </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Fruits </p>

LEGENDES :

Circuit court

Fait maison



Fruits et légumes

Céréales, féculents & légumes secs



Viandes et poissons

Produits laitiers

* Plats proposés par les enfants de l'école primaire (publique et privée)

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 ».



St-Pardoux-Soutiers