











MENUS DU 10 FEVRIER AU 14 FEVRIER 2025

<p><u>Lundi</u></p> <p>Taboulé de légumes</p> <p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Cotes de blettes</p> <p>Maestro vanille</p>	<p><u>Mardi</u></p> <p>Bouillon de légumes aux vermicelles</p> <p>Parmentier de poisson  </p> <p>Salade de mâche </p> <p>Fruits </p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p>Salade parisienne</p> <p>Pizza bolognaise </p> <p>Salade verte </p> <p>Pâtisserie</p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Carottes râpées </p> <p>Tortilla aux oignons</p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage (Bio) </p> <p>Fruits </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 ».



St-Pardoux-Soutiers