














MENUS DU 13 JANVIER AU 17 JANVIER 2025

<p><u>Lundi</u></p> <p>Betteraves aux framboises </p> <p>Steak haché</p> <p>Gratin de Nadine  </p> <p>Yaourts</p>	<p><u>Mardi</u></p> <p>Bouillon vermicelles</p> <p>Filet de colin frais  </p> <p>Sauce citron</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Fromage (Bio) </p> <p>Fruits </p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p>Carottes râpées  </p> <p>Tarte aux poireaux </p> <p>Ile flottante</p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Salade choux/  jambon/comté </p> <p>Quenelles à la tomate</p> <p>Pâtes torsades</p> <p>Compote</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 ».