

# MENUS DU 16 SEPTEMBRE AU 20 SEPTEMBRE 2024

<p><u>Lundi</u></p> <p>Taboulé de Légumes </p> <p>Rissolette de Veau</p> <p>Printanière de Légumes</p> <p>Crème Vanille</p>	<p><u>Mardi</u></p> <p>Duo de Saucisson/Cornichons/Beurre</p> <p>Rôti de Dinde au jus  </p> <p>Lentilles </p> <p>Fromage </p> <p>Fruits </p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p>Salade composée Veggie  </p> <p>Quenelles Veggie à la Tomate </p> <p>Pâtes au Beurre</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Céleri rémoulade  </p> <p>Sauté de Bœuf aux Trois Poivrons  </p> <p>Pommes de Terre Vapeur </p> <p>Fromage </p> <p>Fruits </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 ».

