












MENUS DU 17 MARS AU 21 MARS 2025


<p><u>Lundi</u></p> <p>Betteraves aux jus de framboise </p> <p>Poisson pané</p> <p>Purée de butternut </p> <p>Fromage blanc</p>	<p><u>Mardi</u></p> <p>Salade composée</p> <p>Sauté de volaille  </p> <p>Riz pilaf</p> <p>Fromage </p> <p>Fruits </p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p>Céleri rémoulade </p> <p>Croziflette veggie </p> <p>Salade verte </p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Crêpes aux fromages</p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Poêlée rustique</p> <p>Fruits </p>

LEGENDES :

Circuit court 

Fruits et légumes

Céréales, féculents & légumes secs

Fait maison 

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 ».

