

MENUS DU 2 JUIN AU 6 JUIN 2025

<p><u>Lundi</u></p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Paupiettes de veau sauce champignons </p> <p>Haricots verts</p> <p>Petits suisses aux fruits*</p>	<p><u>Mardi</u></p> <p>Melon* </p> <p>Saumon à l'oseille  </p> <p>Tagliatelles au beurre*</p> <p>Fruits </p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes de boeuf* </p> <p>Salade verte </p> <p>« Animations glaces »*</p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Betteraves rouges </p> <p>Œufs durs béchamel</p> <p>Epinards à la crème* </p> <p>Fromage </p> <p>Compote pommes/passion*</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 ».



St-Pardoux-Soutiers