














MENUS DU 2 SEPTEMBRE AU 6 SEPTEMBRE 2024

<p><u>Lundi</u></p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Spaghettis bolognaise Veggie </p> <p>Compote (Bio)</p>	<p><u>Mardi</u></p> <p>Salade composée  Jambon/Comté/Croûtons </p> <p>Poisson pané/Quartier de Citron</p> <p>Poêlée rustique</p> <p>Fromage </p> <p>Fruits </p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p>Concombres à la crème </p> <p>Poulet mariné  </p> <p>Frites</p> <p>Petits Gervais aux Fruits</p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Céleri rémoulade  </p> <p>Chipolatas grillées</p> <p>Purée de Carottes  </p> <p>Glaces</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 ».

