

# MENUS DU 20 JANVIER AU 24 JANVIER 2025

<p><u>Lundi</u></p> <p>Potage de légumes </p> <p>Poulet mariné*  </p> <p>Purée de Patates douces  </p> <p>Petits suisses aux fruits</p>	<p><u>Mardi</u></p> <p>Salade coleslaw  </p> <p>Filet de porc au miel</p> <p>Haricots verts au beurre</p> <p>Fromage (Bio)  </p> <p>Fruits </p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p>Salade composée  </p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Cookies au chocolat* </p> <p>Lait à la vanille (Bio)</p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Salade de panais  </p> <p>Hachis parmentier (Veggie) </p> <p>Salade verte  </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 ».