

MENUS DU 25 NOVEMBRE AU 29 NOVEMBRE 2024

<p><u>Lundi</u></p> <p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Pâtes à la bolognaise (Bio) </p> <p>Crème vanille (Bio)</p>	<p><u>Mardi</u></p> <p>Potage de légumes </p> <p>Joue de porc confite</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Fromage (Bio)</p> <p>Fruits </p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p>Salade composée</p> <p>Hamburger </p> <p>Frites</p> <p>Clémentines </p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Salade coleslaw  </p> <p>Œufs durs/Béchamel</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Fromage blanc sucré (Bio)</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 ».



St-Pardoux-Soutiers