

# MENUS DU 27 JANVIER AU 31 JANVIER 2025

<p><u>Lundi</u></p> <p><b>Pâté de campagne et cornichons</b></p> <p><b>Gratin de choux fleurs au jambon</b> </p> <p><b>Crème meunière à la vanille (Bio)</b> </p>	<p><u>Mardi</u></p> <p><b>Salade César</b></p> <p><b>Blanquette de dinde aux petits légumes</b></p> <p><b>Fromage (Bio)</b> </p> <p><b>Fruits</b> </p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p><b>Feuilleté au fromage*</b></p> <p><b>Cordon bleu*</b></p> <p><b>Frites*</b></p> <p><b>Roses des sables*</b> </p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p><b>Salade de lentilles</b>  </p> <p><b>Œufs durs béchamel</b> </p> <p><b>Epinard à la crème*</b> </p> <p><b>Fromage blanc</b></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 ».

