




# MENUS DU 3 FEVRIER AU 7 FEVRIER 2025

<p><u>Lundi</u></p> <p>Salade du pêcheur</p> <p>Saucisses grillées</p> <p>Mogettes de Vendée  </p> <p>Crêpes de la Chandeleur</p>	<p><u>Mardi</u></p> <p>Potage de légumes</p> <p>Rôti de dinde </p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Fromage (Bio) </p> <p>Fruits </p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p>Radis/Beurre de Pamplie </p> <p>Spaghettis carbonara Veggie </p> <p>Flan pâtissier</p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Paupiettes de veau</p> <p>Trio de choux</p> <p>Banane au chocolat </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 ».