

MENUS DU 30 JUIN AU 4 JUILLET 2025

| | |
|--|--|
| <p><u>Lundi</u></p> <p>Salade composée  </p> <p>Steak haché grillé</p> <p>Tagliatelles au beurre</p> <p>Yaourts</p> | <p><u>Mardi</u></p> <p> </p> <p><i>Pique-nique de l'été</i></p> <p> </p> |
| <p><u>Jeudi</u></p> <p>Taboulé de légumes </p> <p>Poulet mariné  </p> <p>Haricots verts au beurre</p> <p>Eclair chocolat et vanille</p> | <p><u>Vendredi</u></p> <p>Charcuterie/tartines grillées</p> <p>Omelette aux pommes de terre</p> <p>Salade verte </p> <p>Dessert</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 :

Ferme de l'Airvaudais – Produits laitiers

Julien boucherie 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 ».

