














MENUS DU 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2024

<p><u>Lundi</u></p> <p>Concombres à la crème  </p> <p>Rougail saucisses de boeuf </p> <p>Riz pilaf</p> <p>Fromage blanc sucré (Bio)</p>	<p><u>Mardi</u></p> <p>Duo de lentilles à l'échalote  </p> <p>Gratin de choux fleurs veggie </p> <p>Fromage (Bio)</p> <p>Fruits </p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p>AMERICAN DAY</p> <p>Salade </p> <p>Burger </p> <p>Frites</p> <p>Donuts</p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Chou râpé/ Jambon blanc/Comté  </p> <p>Emincés de volaille au curcuma  </p> <p>Poêlée de légumes (Bio)</p> <p>Crème caramel</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 :

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 ».

