










MENUS DU 4 NOVEMBRE AU 8 NOVEMBRE 2024

<p><u>Lundi</u></p> <p>Feuilleté aux fromages</p> <p>Quenelle de veau à la tomate</p> <p>Pâtes au beurre</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p><u>Mardi</u></p> <p>Carottes râpées citronnées </p> <p>Poisson pané</p> <p>Mitonnée de petits légumes</p> <p>Mousse au chocolat</p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p>Potage de légumes</p> <p>Pizza bolognaise veggie </p> <p>Salade verte </p> <p>Crumble aux pommes  </p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Taboulé aux petits légumes</p> <p>Sauté de porc aux champignons  </p> <p>Haricots Verts au beurre</p> <p>Fromage </p> <p>Fruits </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 ».



St-Pardoux-Soutiers