










MENUS DU 7 OCTOBRE AU 11 OCTOBRE 2024

<p><u>Lundi</u></p> <p>Carottes râpées/Mais  </p> <p>Noix de jambon au miel</p> <p>Salsifis mijotés</p> <p>Yaourts (Bio)</p>	<p><u>Mardi</u></p> <p>Assiette de charcuterie</p> <p>Parmentier de poisson  </p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage (Bio)</p> <p>Fruits </p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p>Salade coleslaw  </p> <p>Œufs durs béchamel</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Ile flottante</p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Salade composée  </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois (Bio)</p> <p>Compote (Bio)</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