

MENUS DU 9 JUIN AU 13 JUIN 2025

<p><u>Lundi</u></p> <p>FÉRIÉ</p>	<p><u>Mardi</u></p> <p>Concombres à la crème*  </p> <p>Quenelles à la tomate</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Fromage </p> <p>Fruits </p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p>Salade composée*  </p> <p>Hamburger* </p> <p>Frites*</p> <p>Brownies*</p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Salade de pâtes au surimi* </p> <p>Poêlée de légumes au poulet mariné </p> <p>Maestro vanille</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 ».

