

MENUS DU 9 SEPTEMBRE AU 13 SEPTEMBRE 2024

<p><u>Lundi</u></p> <p>Salade de Tomates  </p> <p>Joue de Porc confites</p> <p>Haricots Verts au beurre de Pamplie</p> <p>Yaourts (Bio)</p>	<p><u>Mardi</u></p> <p>Repas Mystère</p> 
<p><u>Jeudi</u></p> <p>Salade César  </p> <p>Parmentier de Saumon frais*  </p> <p>Salade verte  </p> <p>Panna Cotta aux Fruits Rouges </p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Carottes Râpées </p> <p>Tortillas aux Oignons</p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage (Bio)</p> <p>Fruits </p>

LEGENDES :

Circuit court



Fruits et légumes

Céréales, féculents & légumes secs

Fait maison



Viandes et poissons

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 ».

