

MENUS DU 09 MARS AU 13 MARS 2026

<u>Lundi</u> Salade composée végé   Gratin de choux fleurs / pomme de terre (végé)   Yaourts nature sucrée	<u>Mardi</u> Potage de légumes  Sauté de porc à la crème   Carottes au Beurre Fromage  Fruits 
<u>Jeudi</u> HAMBURGER  FRITES Salade de fruits Petits gâteaux	 <u>Vendredi</u> Salami au beurre tartines grillées  Filet de poulets marinés  Poêlée d'antan Fromage  Fruits 

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 ».

