


MENUS DU 12 JANVIER AU 16 JANVIER 2026


<p><u>Lundi</u></p> <p>Potage de légumes </p> <p>Spaghettis bolognaise végé </p> <p>Fromage blanc sucrés</p>	<p><u>Mardi</u></p> <p>Duos de chou vinaigrette</p> <p>Poisson frais sauce citron </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Fromage </p> <p>Fruits </p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p>Céleri rémoulade </p> <p>Boulettes d'agneau sauce crème</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Flan pâtissier </p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Salade de chou / Jambon blanc / Comté </p> <p>Sauté de porc aux carottes </p> <p>Riz pilaf</p> <p>Fromage </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 ».

