

MENUS DU 15 SEPTEMBRE AU 19 SEPTEMBRE 2025

<u>Lundi</u> Melon  Poêlée de pommes de terre/courgettes /tomates végété   Liégeois chocolat	<u>Mardi</u> Tomates vinaigrette  Gratin de penné à la dinde et légumes d'été   Fromage  Fruits 
<u>Jeudi</u> Sardine à l'huile  Tartines de beurre Paupiettes de veau Petits pois Roses des sables Lait vanillé	 <u>Vendredi</u> Céleri rémoulade  Filet de lieu   Sauce citron Duo de haricots verts 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 :

Ferme de l'Airvaudais – Produits laitiers

Julien boucherie 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 ».

