

MENUS DU 16 MARS AU 20 MARS 2026

<u>Lundi</u> Salade coleslaw  Parmentier de poisson   Salade verte  Flan nappé caramel	<u>Mardi</u> Macédoine mayonnaise Quenelles sauce tomates Pâtes torsades Fromage  Fruits 
<u>Jeudi</u> Champignons frais à la crème de ciboulette   Endives au jambon  Roses des sables  Lait vanillé	<u>Vendredi</u> Rillettes de thon  tartines grillées Poêlée espagnole au poulet   Compote fruits de la passion

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 ».

