










MENUS DU 19 JANVIER AU 23 JANVIER 2026

<p><u>Lundi</u></p> <p>Sardines à l'huile Tartines grillées</p> <p>Rissoles de veau</p> <p>Duo de carottes vichy</p> <p>Maestro au chocolat et vanille</p>	<p><u>Mardi</u></p> <p>Salade coleslaw </p> <p>Saucisses grillées</p> <p>Mojettes de Vendée </p> <p>Fromage </p> <p>Fruits </p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p>Feuilleté aux fromages</p> <p>Tortilla aux oignons</p> <p>Salade verte </p> <p>Ile flottante</p> <p>Petits gâteaux </p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Potage de légumes </p> <p>Sauté de volailles à la crème </p> <p>Fromage </p> <p>Fruits </p>

LEGENDES :

Circuit court 

Fait maison 

Fruits et légumes

Céréales, féculents & légumes secs

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 ».

