

# MENUS DU 19 JANVIER AU

## 23 JANVIER 2026

<p><u>Lundi</u></p> <p>Sardines à l'huile Tartines grillées</p> <p>Rissolettes 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>Ille 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 

**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 ».



St-Pardoux-Soutiers