










MENUS DU 2 FEVRIER AU 6 FEVRIER 2026

<p><u>Lundi</u></p> <p>Lentilles à la tomate vinaigrette </p> <p>Rougail saucisses</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Petits suisses aux fruits</p>	<p><u>Mardi</u></p> <p>Charcuterie</p> <p>Gratin de poulet aux petits légumes </p> <p>Crêpes de la Chandeleur</p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p>Céleri rémoulade </p> <p>Lasagnes de boeuf </p> <p>Salade verte </p> <p>Fruits</p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Potage de légumes </p> <p>Tarte aux poireaux </p> <p>Mâche vinaigrette </p> <p>Cocktail de Fruits Broyé du Poitou </p>

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 ».

