


# MENUS DU 20 AVRIL AU 24 AVRIL 2026

<p style="text-align: center;"><u>Lundi</u></p> <p>Concombre à la crème  </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de butternuts  </p> <p>Compote</p>	<p style="text-align: center;"><u>Mardi</u></p> <p>Carottes râpées  </p> <p>Sauté de porc  </p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage  </p> <p>Fruits  </p>
<p style="text-align: center;"><u>Jeudi</u></p> <p>Salade Coleslaw  </p> <p>Gratin de pâtes au jambon </p> <p>Salade verte  </p> <p>Fromages  </p> <p>Fruits  </p>	<p style="text-align: center;"><u>Vendredi</u></p> <p>Rillettes de thon  </p> <p>Tratines grillées  </p> <p>Poêlée de légumes d'été Végé </p> <p>Maestro vanille</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 ».

