

MENUS DU 22 SEPTEMBRE AU 26 SEPTEMBRE 2025

<p style="text-align: center;"><u>Lundi</u></p> <p>Salade de chou /jambon/comté  </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Tagliatelles</p> <p>Crème à la vanille</p>	<p style="text-align: center;"><u>Mardi</u></p> <p>Salade de lentilles  </p> <p>Parmentier de poisson  </p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage </p> <p>Fruits </p>
<p style="text-align: center;"><u>Jeudi</u></p> <p>Duo de saucisson/beurre</p> <p>Rôti de dinde au jus </p> <p>Poêlée de légumes d'été </p> <p>Pâtisserie</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;"><u>Vendredi</u></p> <p>Salade de pâtes/ fêta/tromates </p> <p>Epinard à la crème Œufs durs </p> <p>Fromage </p> <p>Yaourts aux 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 :

Ferme de l'Airvaudais – Produits laitiers

Julien boucherie 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 ».