

MENUS DU 23 FEVRIER AU 27 FEVRIER 2026

<u>Lundi</u> Betteraves rouges  Chili con carné  Riz pilaf Compote	<u>Mardi</u> Pâté de campagne tartines grillées Jambon blanc  Pommes de terre au beurre  Panna cotta fruits rouges 
<u>Jeudi</u> Salade d'endives/noix/ Jambon blanc/croûtons   Bourguignon de bœuf aux petits légumes   Madeleine chocolat Lait vanillé	<u>Vendredi</u> Salade de pâtes à la fête  Pizza bolognaise Végé  Salade verte  Fromages  Fruits 

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 ».

