













MENUS DU 23 MARS AU 27 MARS 2026

<p><u>Lundi</u></p> <p>Salade Marco polo  </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts au beurre</p> <p>Maestro vanille</p>	<p><u>Mardi</u></p> <p>Salade composée  </p> <p>Spaghettis</p> <p>Bolognaise </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruits </p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p>Carottes râpées  </p> <p>Hachis parmentier Végé </p> <p>Salade verte </p> <p>Crème meunière </p> <p>Chocolat ou vanille </p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Betteraves rouges </p> <p>Escalope de poulet A la crème </p> <p>Riz pilaf</p> <p>Fromage </p> <p>Fruits </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 ».