















MENUS DU 26 JANVIER AU 30 JANVIER 2026

<p><u>Lundi</u></p> <p>Salade composée  </p> <p>Poisson frais  </p> <p>Sauce champêtre</p> <p>Haricots verts au beurre</p> <p>Fromage blanc coulis de fruits rouges</p>	<p><u>Mardi</u></p> <p>Œufs durs sauce cocktail</p> <p>Hachis parmentier végétal </p> <p>Salade (mâche/roquette) </p> <p>Fromage </p> <p>Fruits </p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p>Salade du pêcheur </p> <p>Pâtes à la carbonara </p> <p>Cookies </p> <p>Lait vanillé</p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Radis / Beurre </p> <p>Quenelles de veau sauce tomate</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Fruits </p>

LEGENDES :

Circuit court 

Fait maison 

Fruits et légumes

Céréales, féculents & légumes secs

Viandes et poissons

Produits laitiers

* Plats suggérés par les élèves des écoles privée et publique en cours élémentaire.

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 ».

