











# MENUS DU 26 MAI AU 29 MAI 2026

<p><u>Lundi</u></p> <p><b>FERIÉ</b></p>	<p><u>Mardi</u></p> <p>Salade composée </p> <p>Moules à la crème </p> <p>Frites</p> <p>Fruits </p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p>Concombre </p> <p>Tarte aux légumes d'été </p> <p>Salade </p> <p>Cookies au chocolat </p> <p>Lait vanillé</p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Salade strasbourgeoise </p> <p>Parmentier de boeuf </p> <p>Salade verte </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 Côtéau – 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 ».

