












MENUS DU 05 JANVIER AU 09 JANVIER 2026

<p><u>Lundi</u></p> <p>Betteraves au vinaigre de framboise </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourts aux fruits</p>	<p><u>Mardi</u></p> <p>Potage de légumes </p> <p>Steak haché grillés</p> <p>Pâtes au beurre</p> <p>Fruits </p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p>Carottes râpées citronnées </p> <p>Parmentier de poisson </p> <p>Salade de mâche </p> <p>Roses de sables </p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Œufs béchamel</p> <p>Epinard à la crème</p> <p>Fromage </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 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 ».

