

MENUS DU 05 OCTOBRE AU 09 OCTOBRE 2026

<u>Lundi</u> Salade composée   Paupiettes de veau Haricots verts au beurre Yaourts  <i>Origines des viandes : UE</i> <i>Allergènes : Moutarde / Arachides / Lait Lactose</i>	<u>Mardi</u> Rillettes de sardines Filet de dinde rôti   Carottes au Beurre Fromage  Fruits  <i>Origines des viandes : France</i> <i>Allergènes : Moutarde / Lait Lactose</i>
<u>Jeudi</u> Concombres à la crème  Lasagne Végé  Salade verte  Compote <i>Allergènes : Moutarde / Arachides</i>	<u>Vendredi</u> Salade tomates/maïs   Rougail saucisses Riz pilaf Fromage  Fruits  <i>Origines des viandes : France</i> <i>Allergènes : Moutarde / Arachides</i>

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 :

Ferme de l'Airvaudais – Produits laitiers

Julien boucher de Carrefour Market – Viandes et charcuteries

Fromagerie du Côteau – Fromages // Boulangerie Coquerie (Gaëtan) – Pain et viennoiserie

Chris primeurs – Fruits, légumes et poissons frais // MBE Mangeons Bio Ensemble – Fruits, légumes, Viandes et Produits laitiers

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 ».



St-Pardoux-Soutiers