

MENUS DU 12 OCTOBRE AU 16 OCTOBRE 2026

<u>Lundi</u> Betteraves rouges   vinaigre de framboise Steak haché grillé Purée de pommes de terre   Crème à la vanille <i>Origines des viandes : France</i> <i>Allergènes : Moutarde / Fruits à coques</i>	<u>Mardi</u> Radis beurre  Œufs durs  sauce aurore Ratatouille Fromage  Fruits  <i>Allergènes : Lait Lactose / Oeufs / Gluten</i>
<u>Jeudi</u> Macédoine mayonnaise Joue de porc confite Printanière de légumes Glace <i>Origines des viandes : France</i> <i>Allergènes : Moutarde / Lait Lactose</i>	<u>Vendredi</u> Céleri rémoulade   Poulet au curry   Gratin de courgettes  Fromage  Fruits  <i>Origines des viandes : France</i> <i>Allergènes : Oeufs / Moutarde / Lait Lactose</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 ».

