

MENUS DU 14 SEPTEMBRE AU 18 SEPTEMBRE 2026

<u>Lundi</u> Radis au beurre  Rissolette de veau Carottes vapeur Liégeois vanille <i>Origines des viandes : France</i> <i>Allergènes : Lait Lactose</i>	<u>Mardi</u> Salade du pêcheur Rôti de porc au jus  Petits pois Fromage  Fruits  <i>Origines des viandes : France</i> <i>Allergènes : Moutarde</i>
<u>Jeudi</u> Melon  Tortillas aux oignons VG Salade verte  Compote de fruits <i>Allergènes : Oeufs/Moutarde</i>	<u>Vendredi</u> Macédoine mayonnaise Hachis parmentier de boeuf  Roquette vinaigrette  Fromage  Fruits  <i>Origines des viandes : France</i> <i>Allergènes : Moutarde</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 :

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
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 ».

