MENUS DU 9 NOVEMBRE AU 13 NOVEMBRE 2026

Lundi	Mardi
Salade de choux / jambon/ comté Cordon bleu Poêlée de légumes Fromage blanc sucré ***Origines des viandes : France*** ***Allergènes : Céleri / Moutarde / Lactose / Arachides***	Salade d'endives Œufs durs Epinards béchamel Fromage Fruits ***Allergènes : Gluten / Lactose / Moutarde / Arachides / Oeufs***
Jeudi	**Vendredi**
Champignons frais sauce crudité Rôti de dinde Gratin dauphinois Crème au chocolat ***Origines des viandes : France*** ***Allergènes : Lactose / Arachides***	Potage de légumes Escalope de veau à la crème Petits pois à l'étuvée Fromage Fruits ***Origines des viandes : France*** ***Allergènes : Lactose***

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