








MENUS DU 20 AU 24 MARS 2023

<p><u>Lundi</u></p> <p>Carottes Râpées Vinaigrette </p> <p>Tomates farcies Veggie</p> <p>Riz Pilaf</p> <p>Flan nappé Caramel (Bio)</p>	<p><u>Mardi</u></p> <p>Champignons frais à la crème de Ciboulette </p> <p>Filet de Porc au Miel</p> <p>Duo de Haricots Verts (Bio)</p> <p>Cocktail de Fruits</p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p>Salade Coleslaw </p> <p>Gratin Dauphinois à la volaille </p> <p>Fromage </p> <p>Fruits </p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Pâté de Campagne/Cornichons</p> <p>Poisson meunière/Citron</p> <p>Printanière de Légumes (Bio)</p> <p>Paris/Brest</p>

LEGENDES :

Circuit court 

Fait maison 

Fruits et légumes

Viandes et poissons

Céréales, féculents & légumes secs

Produits laitiers

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 ».

