

MENUS DU 30 JANVIER AU 3 FEVRIER 2023

<p style="text-align: center;"><u>Lundi</u></p> <p>Potage de Légumes  </p> <p style="text-align: center;">Cordon Bleu</p> <p>Haricots Verts</p> <p>Crème Vanille</p>	<p style="text-align: center;"><u>Mardi</u></p> <p style="text-align: center;">Sardines à l'Huile</p> <p>Lasagnes Bolognaise </p> <p>Salade Verte </p> <p>Fruits </p>
<p style="text-align: center;"><u>Jeudi</u></p> <p>Panais rémoulade  </p> <p>Paleron de Bœuf rôti  </p> <p>Pommes Vapeur </p> <p>Crêpes de Chandeleur (Sucre/Chocolat/Chantilly)</p>	<p style="text-align: center;"><u>Vendredi</u></p> <p>Taboulé de Légumes</p> <p>Quiche (Julienne de Légumes/Pommes de Terre/Mozzarella)</p> <p>Salade Verte </p> <p>Fromages</p> <p>Fruits </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 ».



St-Pardoux-Soutiers