










MENUS DU 20 MAI AU

24 MAI 2024

<p><u>Lundi</u></p> <p>FÉRIÉ</p>	<p><u>Mardi</u></p> <p>Tomates à la vinaigrette </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Poêlée de Courgettes / Pommes de Terre </p> <p>Yaourt (Bio)</p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p>Salade César </p> <p>Burger </p> <p>Frites </p> <p>Glaces</p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Crêpes au Fromage</p> <p>Lasagnes Végétales </p> <p>Salade Verte </p> <p>Cocktail de Fruits au Sirop</p>

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
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 ».

