

MENUS DU 14 AVRIL AU 18 AVRIL 2025

<p style="text-align: center;"><u>Lundi</u></p> <p>Betteraves à la framboise  </p> <p>Gratin dauphinois  au poulet*</p> <p>Yaourts</p>	<p style="text-align: center;"><u>Mardi</u></p> <p>Salade de perles </p> <p>Escalope panée veggie</p> <p>Salsifis</p> <p>Fromage (Bio) </p> <p>Fruits </p>
<p style="text-align: center;"><u>Jeudi</u></p> <p>Couscous royale* </p> <p>Semoule au beurre</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Moelleux au chocolat </p>	<p style="text-align: center;"><u>Vendredi</u></p> <p>Salade de chou/ jambon/comté*  </p> <p>Gratin de pâtes   aux poivrons et au bœuf*</p> <p>Fromage </p> <p>Fruits </p>

LEGENDES : 
Circuit court 
Fait maison 

Fruits et légumes

Céréales, féculents & légumes secs

Viandes et poissons

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 ».

