

MENUS DU 16 JUIN AU 20 JUIN 2025

<p style="text-align: center;"><u>Lundi</u></p> <p>Maquereau à la moutarde*</p> <p>Noix de jambon au miel</p> <p>Mojettes de Vendée </p> <p>Yaourt</p>	<p style="text-align: center;"><u>Mardi</u></p> <p>Salade coleslaw </p> <p>Parmentier de poisson* </p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage </p> <p>Fruits </p>
<p style="text-align: center;"><u>Jeudi</u></p> <p>Carottes râpées au citron </p> <p>Rôti de dinde au jus </p> <p>Petits pois</p> <p>Lait vanillé</p> <p>Cookies au chocolat* </p>	<p style="text-align: center;"><u>Vendredi</u></p> <p>Oeufs durs mayonnaise</p> <p>Tarte provençale </p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage </p> <p>Fruits </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 ».