

MENUS DU 7 AVRIL AU

11 AVRIL 2025

<p><u>Lundi</u></p> <p>Champignons frais à la crème de ciboulette  </p> <p>Gratin de choux fleurs veggie </p> <p>Petit gâteau</p> <p>Maestro vanille</p>	<p><u>Mardi</u></p> <p>Sardines/beurre</p> <p>Spaghettis bolognaise (Bio)* </p> <p>Fromage (Bio) </p> <p>Fruits </p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p>Carottes râpées*  </p> <p>Filet de lieu frais au citron  </p> <p>Brocolis au beurre</p> <p>Crumble aux pommes* </p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Salade composée</p> <p>Hamburger* </p> <p>Frites*</p> <p>Petit suisse aux 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 ».

