



MENUS DU 11 MAI AU 15 MAI 2026

<p style="text-align: center;"><u>Lundi</u></p> <p>Verrines de julienne de légumes et thon </p> <p>Spaghettis à la crème et à la volaille </p> <p>Crème à la vanille</p>	<p style="text-align: center;"><u>Mardi</u></p> <p>Salade marco-polo </p> <p>Pizza bolognaise végété </p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage</p> <p>Glaces</p>
<p style="text-align: center;"><u>Jeudi</u></p> <p style="text-align: center;">FERIÉ</p>	<p style="text-align: center;"><u>Vendredi</u></p> <p style="text-align: center;">PONT</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 ».