

















MENUS DU 8 JUIN AU 12 JUIN 2026

<p><u>Lundi</u></p> <p>Radis / beurre </p> <p>Boulettes de bœuf</p> <p>Purée de carottes  </p> <p>Yaourts aux fruits</p>	<p><u>Mardi</u></p> <p>Salade de chou / jambon / comté  </p> <p>Paupiettes au jus</p> <p>Ratatouille provençale</p> <p>Fromage </p> <p>Fruits </p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Tortillas aux oignons</p> <p>Salade verte </p> <p>Cheesecake aux fruits </p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Salade de tomates  </p> <p>Rôti de porc à la crème  </p> <p>Semoule au beurre</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 ».

