MENUS DU 16 NOVEMBRE AU 20 NOVEMBRE 2026

Lundi	Mardi
Panais rémoulade Quenelles végé Sauce tomates Riz pilaf Maestro vanille ***Allergènes : Gluten / Moutarde / Lactose***	Taboulé de légumes Gratin d'endives au jambon Fromage Fruits ***Origines des viandes : France*** ***Allergènes : Gluten / Lactose / Arachides***
Jeudi	**Vendredi**
Salade composée Parmentier de poisson Salade verte (roquette) Cookies au chocolat Lait vanillé ***Allergènes : Lactose / Gluten / Moutarde / œuf***	Potage de légumes Suprême de pintade Poêlée de trio de chou Fromage Fruits ***Origines des viandes : France*** ***Allergènes : Lactose***

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 :

Ferme de l'Airvaudais – Produits laitiers

Julien boucher de Carrefour Market – Viandes et charcuteries

Fromagerie du Côteau – Fromages **// Boulangerie Coquerie (Gaëtan) –** Pain et viennoiserie

Chris primeurs – Fruits, légumes et poissons frais **// MBE Mangeons Bio Ensemble –** Fruits, légumes, Viandes et Produits laitiers

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 ».

St-Pardoux-Soutiers