

MENUS DU 1ER SEPTEMBRE AU 4 SEPTEMBRE 2026

<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u> Betteraves   au vinaigre de framboise Pâtes à la carbonara  Glaces <i>Origines des viandes : France</i> <i>Allergènes : Gluten</i>
<u>Jeudi</u> Carottes râpées   au citron Sauté de porc à l'ancienne  Duo de haricots verts Fromage blanc sucré <i>Origines des viandes : France</i> <i>Allergènes : Moutarde / Lait Lactose</i>	<u>Vendredi</u> Taboulé de légumes  Oeufs durs Epinards à la crème Fromage  Fruits  <i>Allergènes : Lait Lactose / Gluten / Oeufs</i>

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 ».

