

MENUS DU 7 SEPTEMBRE AU 11 SEPTEMBRE 2026

<u>Lundi</u> Salade composée  Steak haché grillé Frites  Yaourts aux fruits <i>Origines des viandes : UE</i> <i>Allergènes : Moutarde/Arachides/Lait Lactose</i>	<u>Mardi</u> Concombre à la crème  Spaghettis à la bolognaise VG  Fromage  Fruits  <i>Allergènes : Lait Lactose/Moutarde</i>
<u>Jeudi</u> Tomates vinaigrette  Poisson frais sauce citronnée  Riz pilaf Ile flottante <i>Allergènes : Lait Lactose/Moutarde/Mollusques poissons</i>	<u>Vendredi</u> Melon charentais  Poulet mariné  Poêlée d'été  Fromage  Fruits  <i>Origines des viandes : France</i> <i>Allergènes : Lait Lactose</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 ».

