









MENUS DU 2 AVRIL AU

5 AVRIL 2024

<p><u>Lundi</u></p> <p>FÉRIÉ</p>	<p><u>Mardi</u></p> <p>Champignons frais à la crème*  </p> <p>Saucisses grillées</p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt</p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p>Salade composée </p> <p>Hamburger* </p> <p>Frites*</p> <p>Compote</p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Choux Fleurs Vinaigrette</p> <p>Tarte provençale </p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage (Bio) </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 élémentaire.

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 ».

