















MENUS DU 29 AVRIL AU 3 MAI 2024

<p><u>Lundi</u></p> <p>Betteraves au vinaigre de Framboise*</p> <p>Spaghettis bolognaise* </p> <p>Compote Pommes/Poires</p>	<p><u>Mardi</u></p> <p>Carottes râpées   au Citron</p> <p>Rôti de Porc  </p> <p>Petits Pois au jus</p> <p>Fromage (Bio)</p> <p>Fruits </p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p>Concombres à la crème* </p> <p>Parmentier de poisson* </p> <p>Salade verte </p> <p>Cookies au Chocolat* </p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Friand au Fromage*</p> <p>Tortillas aux oignons*</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 ».



St-Pardoux-Soutiers