



de la cantine Menu



C'EST LA RENTREE

SEPTEMBRE 2024

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 Au 06	Melon Pâtes bolognaises Fromage Glace	Concombres vinaigrette Escalope de poulet Petits pois carottes Fromage Fraises chantilly	Tomates mozarella Tarte au thon Fromage blanc sucrée et madeleine	Salade de maïs et œufs Rôti de porc Ratatouille Fromage Salade de fruits
Du 9 Au 13	Rillette du Mans Boulette d'agneau Riz à la tomate Gâteau chocolat, crème anglaise	Salade de pdt et surimi Rôti de dinde forestière Haricots verts Fromage Flan caramel	Taboulé maison Bifsteaks Choux fleurs béchamel Yaourt nature	Betteraves rouges Fish ans chips Frites Fromage Pommes
Du 16 Au 20	Pastèque Cordon bleu Coquillettes Fromage Liégeois café	Salade niçoise Echine de porc Gratin de courgettes Fromage Yaourt aux fruits	REPAS VEGETARIEN Salade de mâche, croustons Pizza aux fromages Banane	Carottes rapées Saumon sauce citron Semoule Fromage Crème brulée
Du 23 Au 27	Radis beurre Beignet de calamars Riz créole Fromage Yaourt vanille	Feuilleté aux fromages Sauté de dinde Carottes à la crème Kiwi	Concombres vinaigrette Knaks de volaille Purée Mousse au chocolat	Œufs mayonnaise Poulet rôti Epinards en gratin Fromage Crumble pêche

LES BONS REPERES	
	Produits locaux
	Bio
	Poisson frais
	Fait maison

Fournisseurs locaux:

La Ferme des Gannes Nexon,
Boucherie Coudert Aix sur Vienne,
Poissonerie Ribet-Beyrand Limoges,
SCEA De Bos la Vigne Burgnac,
Boulangerie Tournepains Bosmie

ALLERGENES POUVANT ETRE PRESENTS		
1 Poisson	6 Soja	12 Lupin
2 Œufs	8 Céleri	13 Sulfites
3 Lait	9 Crustacés	14 Sésame
4 Gluten	10 Mollusque	15 Fruits à coques
5 Arachide	11 Moutarde	

Chaque enfant présentant une allergie reconnue, doit être inclus dans un PAI