



de la cantine Menu



NOVEMBRE 2024

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 Au 8	Potage potimarron Spaghetti bolognaise Fromage Banane	Rillette, cornichon Escalope de poulet à la crème Carottes persillées Roulé au nutella	Feuilleté au fromage Merlu pané Ratatouille Glace	Tomates au thon Chipolatas Frites Fromage Yaourts aux fruits
Du 11 Au 15	FERIE	Potage alphabet Blanquette de dinde Riz Tarte aux poires	REPAS VEGETARIEN Œufs mimosa Cordon veggie Gratin de pâtes Pêches amandes chantilly	Concombres vinaigrette Saumon mariné Lentilles corail Fromage Fromage blanc sucré
Du 18 Au 22	Salade pdt et cervelas Pilon de poulet épicés Haricots verts Fromage Liegeois chocolat	Brushettas italienne Mijoté de porc à la moutarde Pomme de terre vapeur Beignet à la pomme	Salade camarguaise Rôti de dinde Petit pois Fromage Clémentine	Potage à la tomate Linguine aux crevettes et chorizo Fromage Entremet caramel
Du 25 Au 29	Taboulé fait maison Bifsteak Purée de pois cassé Mousse à la framboise	Potage de légumes Croziflette Salade de fruits	Salade de maïs Calamars à la romaine Epinard béchamel Yaourt vanille	Mâche et croustons Pizza royale Pomme

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
5 Arachide	11 Moutarde	à coques

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