



de la cantine Menu



AVRIL 2025

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 31 Au 04	Taboulé à l'emmental Steaks hachés Pdt vapeur Mousse au chocolat	Betterave rouge et œufs Grillades de porc marinées Lentilles au jus Fromage Banane	Toast chèvre chaud Cordon bleu Haricot beurre Fromage Semoule au lait	Tomates vinaigrette Filet de merlu à la provençale Coquille Clémentine
Du 07 Au 11	Maïs et thon vinaigrette Rougail saucisses Riz Fromage Abricot sirop	Concombres vinaigrette Rôti de dinde aux herbes Purée de pois cassé Fromage Yaourt aux fruits	Salade de blé estival Bouchée de poisson panée Épinard à la crème Donuts au cacao	Rillettes Paupiette de veau aux champignons Poêlée de carottes Fromage blanc sucré
Du 14 Au 18	Crêpes jambon fromage Cuisse de poulet rôti Gratin de brocolis Fromage Fraise	Melon Sauté de dinde au curry Pâtes Flan vanille	REPAS VEGETARIEN Salade et stick de mozzarella Lasagne aux légumes du soleil Cookies pépites chocolat	Macédoine mayonnaise Fish and chips Pdt rissolés Glace

LES BONS REPERES

	Produits locaux
	Bio
	Poisson frais
	Fait maison

Fournisseurs locaux:

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

4	Gluten	10	Mollusque	15	Fruits
5	Arachide	11	Moutarde		à coques

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

Des modifications peuvent avoir lieu en fonction des approvisionnements

VACANCES