



de la cantine Menu



MAI 2025

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 05 Au 09	Tomates mozarella Bifsteak Pdt vapeur Cocktail de pastèque et kiwi	Salade strasbourgeoise Rôti de dinde Chou fleur au jus Fromage Roulé au nutella	FERIE	Concombre vinaigrette Pâtes au saumon Fromage Banane
Du 12 Au 16	Melon Spaghetti bolognaise Fromage Yaourt aux fruits	Rillettes de sardine sur toast Sauté de porc à l'ancienne Petits pois Fromage Crème choco-vanille langue de chat	REPAS VEGETARIEN Salade de pâte Tarte tomate chèvre Mâche Eclair au chocolat	Jambon de pays Calamars au citron Riz Fromage Pomme
Du 19 Au 23	Oeufs mimosa Couscous au boulettes d'agneau (semoule légumes) Fromage Poire au chocolat	Radis beurre Gratin de pâte au thon Flan noix de coco	Mortadelle Filet de poulet aux romarins Ratatouille Fromage Yaourt citron	Carottes rapées Chipolatas Pomme duchesse Fromage Glace
Du 26 Au 30	Cornet jambon macédoine Nuggets de volaille Carottes persillées Fromage Salade de fruits	Rillettes cornichon Moules Frites Ile flottante	ASCENSION	

LES BONS REPERES

	Produits locaux
	Poisson frais
	Fait maison
	Bio

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

Des modifications peuvent avoir lieu en fonction des approvisionnements.