



de la cantine Menu



Tu nous amènes le soleil, les rires, les notes d'archives et de la CHALEUR dans nos COEURS!

JUIN 2025

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 Au 06	Radis beurre demi-sel Gratin de pâtes aux cervelas Fromage Fraise chantilly	Surimi mayonnaise Tomates farcis Riz Fromage Crème vanille	Salade piémontaise Roti de porc Petits pois carottes Banane	Taboulé mimolette Tarte au thon Salade Liégeois chocolat
Du 09 Au 13	PENTECOTE	Melon Croque-monsieur Salade Flan caramel	VOYAGE SCOLAIRE	VOYAGE SCOLAIRE
Du 16 Au 20	Betterave rouge Tacos Frites Fromage Salade de fruits	Feuilleté au chèvre Sauté de volaille aux champignons Chou fleurs Glace	REPAS VEGETARIEN Salade de tomates basilic Crêpe aux fromages Gâteau au yaourt, mont blanc chocolat	Carottes rapées Saumon mariné Blé à la tomate Fromage Kiwi
Du 23 Au 27	Saucisson sec et cornichons Poulet basquaise Pomme vapeur Crème dessert pistache	Œufs durs mayonnaise Saucisse de toulouse Lentilles au jus Fromage Raisin	Riz à la niçoise Beignet de calamar Ratatouille Fromage blanc couliss	Concombre vinaigrette Spaghetti bolognaise Fromage Pêche au sirop

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