



de la cantine Menu



SEPTEMBRE 2025

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 Au 05	Melon Pâtes bolognaises Fromage Glace	Concombres vinaigrette Escalope de poulet Petits pois carottes Fromage Banane	Tomates mozarella Rôti de porc Pdt -courgettes Salade de fruits <i>Flanby</i>	Salade de maïs Saumon grillé Ratatouille Fromage Yaourt aromatisés
Du 8 Au 12	Rillettes du Mans Boulette d'agneau Riz à la tomate Gâteau chocolat, crème anglaise	Piémontaise Rôti de dinde forestière Haricots verts Fromage Fraise	Taboulé mimoselle Bifteaks Choux fleurs béchamel Fromage blanc sucré	Carottes rapées Fish ans chips Frites Fromage Pommes
Du 15 Au 19	Pastèque Cordon bleu Coquillettes Fromage Liégeois café	Salade niçoise Echine de porc Epinard au jus Fromage Brioche nutella	Œufs mayonnaise Tarte au thon Salade Crumble à la pêche	Concombre ciboulette Poulet rôti Pommes paillason Fromage Compote
Du 22 Au 26	Radis beurre Knaks Purée de patate douce Fromage Eclair Vanille <i>Passion FRAIS</i> <i>Sabote fruit</i>	Feuilleté aux fromages Sauté de dinde Carottes à la crème Kiwi <i>EPISAVEUR</i>	REPAS VEGETARIEN Salade de mâche, croustons Pizza aux fromages Banane	Melon Calamars au citron Semoule Fromage Crème brûlée
Du 29 Au 30	Betterave rouge Saucisses de toulouse Lentilles au jus Fromage Petit suisse aux fruits	Salade de pâte Colombo de poulet Riz pilaf Fromage Poire au sirop	Des modifications peuvent avoir lieu en fonction des approvisionnements	

LES BONS REPERES	
	Poisson frais
	Produits locaux
	Bio
	Fait maison

Fournisseurs locaux:

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

ALLERGENES POUVANT ETRE PRESENTS		
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