



de la cantine Menu



NOVEMBRE 2025

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 03 Au 07		Rillettes poulet rôti, cornichon Blanc de volaille à la crème Carottes persillées Clémentine	Soupe poule vermicelle Rôti de porc aux herbes Chou-fleur au jus Fromage Banane	Tomates vinaigrette Fish and chips Frites Fromage Yaourts aux fruits
Du 10 Au 14	Concombres vinaigrette Chipolatas Purée Fromage Salade de fruits	FERIE	Crêpe aux fromages Calamars à la romaine Ratatouille Crème vanille	REPAS VEGETARIEN Potage potimarron Cordon veggie Gratin de pâtes Cookies maison
Du 17 Au 21	Salade pdt et cervelas Pilon de poulet Haricots verts Fromage Liegeois chocolat	Betterave rouge Blanquette de dinde Riz Beignet à l'abricot	Rosette Sauté de porc à la moutarde Petit pois carottes Fromage Clémentine	Potage à la tomate Linguine aux crevettes et chorizo Entremet caramel
Du 24 Au 28	Taboulé maison Bifsteak Purée de pois cassé Gâteau chocolat, crème anglaise	Carottes rapées Croisflette Compote	Velouté poireau pdt Nuggets de poisson Epinard béchamel Yaourt aromatisés	Mâche et croutons 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,
Poissonnerie 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