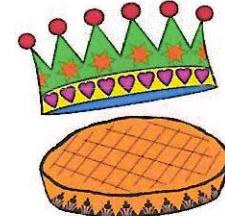




de la cantine

Menu



JANVIER 2026

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 05 Au 09	Radis beurre Spaghetti bolognaise Fromage Banane	Macédoine aux œufs durs Sauté de dinde provençale Carottes persillées Yaourts aux fruits	Velouté à la tomate Raclette (jambon blanc-saucisson et pdt fromagé) Salade Clémentine	Concombre vinaigrette Beignet de calamar Ratatouille Fromage Galette des rois
	Rillette du Mans Saucisse de bœuf Lentille Fromage Fruits chantilly	Taboulé oriental Emincé de volaille aux olives Chou-fleur Fromage Muffin pépite chocolat	Potage de légumes Sauté de porc Pomme dauphine Flan caramel	Pizza Saumon sauce citron Riz créole Compote et boudoirs
	Betteraves rouges Steaks hachés Frites - ketchup Yaourt nature sucré	Toast au chèvre Paupiette de veau Petits pois carottes Fromage Clémentine	REPAS VEGETARIEN Salade de pâte Crêpe à l'emmental Brioche nutella	Potage vermicelle Filet de merlu Blé safrané Fromage Liégeois vanille
	Concombre vinaigrette Choucroute Fromage Poire au jus	Riz à la niçoise Tarte au thon Fromage blanc et confiture de fraise	Velouté de potimarron Poulet mariné sauce BBQ Coquillette Fromage Yaourts aromatisés	Carottes rapées Rôti de porc au jus Haricot coco Fromage Banane

LES BONS REPERES	
	Produits locaux
	Bio
	Poisson frais
	Fait maison

Fournisseurs locaux:
La Ferme des Gannes Nexion,
Boucherie Coudert Aixe 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 à coques
5 Arachide	11 Moutarde	

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