



de la cantine Menu



FEVRIER 2026

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 Au 06	Concombres vinaigrette Sauté de porc marengo Riz Fromage Yaourts à boire	Salade piémontaise Filet de poulet épicés Chou-fleur béchamel Salade de fruits	Saucisson à l'ail Parmentier de cabillaud Fromage Clémentine	Potage à la tomate Cordon bleu Haricots verts persillés Fromage Crêpes
	Vacances			
Du 23 Au 27	Œufs mayonnaise Bœuf Bourguignon Pdt rissolés Flan caramel	Radis beurre Rôti de dinde à la crème et aux champignons Carottes et navets braisés Banane	Potage poule vermicelle Saucisses de Toulouse Gratin de macaroni Liégeois chocolat	Paté de campagne Paëlla crevettes chorizo Fromage Kiwi

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

Des modifications peuvent avoir lieu en fonction des approvisionnements