



de la cantine Menu



MARS 2026

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 Au 06	Tomates bille de chèvre frais Sauté de veau aux olives Pom'rosti Fromage Clémentine	Concombre vinaigrette Aiguillette de poulet Petit pois carottes Fromage Beignet	Salade de mâche et avocat Pâte carbonara Yaourts aromatisés	Potage vermicelle Pavés de saumon Lentille corail Fromage Banane
Du 09 Au 13	Soupe tomate perle du japon Manchons de poulet laqués Riz Fromage Raisin	Feuilleté hot-dog Bifteaks Chou fleur au jus Roulé à la confiture d'abricot	REPAS VEGETARIEN Salade de riz, maïs et mimolette Omelette de pdt, salade Crème choco-vanille	Carottes rapées Thon à la provençale Spaghetti Pomme
Du 16 Au 20	Soupe de légumes Pizza Salade Yaourt nature sucré	Mousse de canard Calamars citron Semoule à l'huile d'olive Fromage Cocktails de fruits	Taboulé Escalope de dinde à la crème de tomate Carottes Crumble poire	Betterave rouge Chipolatas Purée Fromage Yaourts aux fruits
Du 23 Au 27	Crêpe à l'emmental Poisson pané Haricots beurre Mousse au chocolat	Concombre vinaigrette Tartiflette Salade Clémentine	Saucisson et cornichon Boulettes d'agneau Pois cassé Fromage Semoule caramel	Potage courgette kiri Rôti de porc Gratin de coquille Kiwi

LES BONS REPERES

	Produits locaux
	Bio
	Poisson frais
	Fait maison

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**