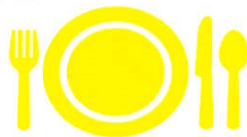




de la cantine
Menu



Tu nous amènes le soleil, les rires, les soirées tardives et de la CHALEUR dans nos cœurs!

JUIN 2026

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 Au 05	Radis beurre demi-sel Gratin de pâtes aux cervelas Fromage Fraise chantilly	Surimi mayonnaise Escalope de poulet au citron Pdt vapeur Fromage Crème vanille	Jambon de pays Tarte au thon Salade Liégeois chocolat	Salade piémontaise Roti de porc Petits pois carottes Pomme
Du 08 Au 12	Carottes rapées Croque-monsieur Salade Banane	Quiche lorraine Rôti de dinde aux herbes Poêlée méridionale Roulé à la confiture	Salade de pâte au thon Cordon bleu Courgette à la crème Kiwi	Melon Calamars Riz à la tomate Fromage Mousse au chocolat
Du 15 Au 19	Betterave rouge Burger Frites Fromage Salade de fruits	Feuilleté au chèvre Sauté de volaille aux champignons Chou fleurs Glace	REPAS VEGETARIEN Salade de tomates basilic Crêpe aux fromages Gâteau au yaourt, mont blanc chocolat	VOYAGE SCOLAIRE
Du 22 Au 26	Saucisson sec et cornichons Poulet basquaise Pomme vapeur Crème dessert pistache	Œufs durs mayonnaise Saucisse de toulouse Lentilles au jus Fromage Raisin	Riz à la niçoise Nuggets de poisson Ratatouille Fromage blanc coulis	Concombre vinaigrette Spaghetti bolognaise Fromage Pêche au sirop

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

Des modifications peuvent avoir lieu en fonction des approvisionnements