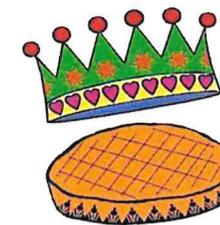




de la cantine Menu



JANVIER 2024



SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 08 Au 12	Potage tomate vermicelle Saucisse de bœuf Gratin de courgette et pdt Fromage Entremet caramel	Macédoine aux œufs durs Croziflette Banane au chocolat	Feuilleté aux fromages Blanquette de dinde Carottes Yaourts aux fruits	Concombre vinaigrette Saumon sauce citron Riz créole Fromage Galette des rois
Du 15 Au 19	Rosette cornichons Spaghetti bolognaise Fromage Salade de fruits	Potage de courgette kiri Rôti de porc Pdt sautés Tiramisu au kinder	Taboulé Poisson pané Ratatouille Fromage Crème vanille	Pizza Poulet roti Petits pois carottes Compote, madeleine
Du 22 Au 26	Betteraves rouges Hot dog Frites - ketchup Yaourt nature sucré	Salade de pâte surimi Escalope de dinde Epinard au jus Fromage Clémentine	REPAS VEGETARIEN Riz à la niçoise Quiche aux fromages Salade Crumble pêche	Velouté tomate Filet de merlu Blé safrané Gâteau chocolat, et sa crème anglaise
Du 29 Au 30	Concombre vinaigrette Jambon de pays et aligot Salade verte Pomme	Rillettes du Mans Tarte saumon brocolis Fromage blanc et confiture de fraise		

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 Tournepain 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