



de la cantine
Menu



FEVRIER 2024

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 Au 02			Salade de maïs et thon Gratin de macaroni aux fromages et jambon Kiwi	Potage vermicelle Cordon bleu Haricots verts persillés Crêpes
Du 05 Au 09	Œufs mayonnaise Merguez Pdt vapeur Fromage Clémentine	Potage de légumes Colombo de porc Riz Fromage Yaourt	Feuilleté au comté Emincée de poulet au jus Jardinière de légumes Liégeois chocolat	Concombre vinaigrette Thon à la provençale Coquillettes Fromage Salade de fruits
Du 12 Au 16	Croque-monsieur Bifteaks Petit pois Banane	Radis beurre Rôti de dinde à la crème et aux champignons Carottes braisés Flan noix de coco	REPAS VEGETARIEN Potage tomate vermicelle Galette aux fromages Salade Mousse au chocolat	Paté de campagne Fish and chips Frites- mayonnaise Crème vanille

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