



de la cantine Menu



MARS 2024

| SEMAINE | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------|--|--|---|---|
| Du 04 Au 08 | Concombres vinaigrette Spaghetti bolognaise Fromage Compote de fruits | Salade de riz Sauté de dinde marengo Carottes Fromage blanc et coulis de framboise | Potage légumes Pépites de poisson ketchup Frites Fromage Flan noix de coco | Toast aux chèvre Jambon braisé Epinard en gratin Crumble pomme-banane |
| Du 11 Au 15 | Taboulé à l'emmental Steak haché Haricots verts Clémentine | Salade verte et maïs Pâte carbonara Donuts | Potage tomate vermicelle Filet de poulet Petit pois carottes Fromage Yaourts aromatisés | Oeufs durs Pavés de saumon Riz Fromage Banane |
| Du 18 Au 22 | Radis beurre Poulet rôti Pdt sautées Fromage Pomme | Mousse de canard Rôti de porc à la moutarde Choux-fleurs au jus Fromage Crème chocolat | Crêpe jambon fromage Pavé de colin Ratatouille Semoule au lait | REPAS VEGETARIEN Velouté de tomate Lasagne de légumes Salade Tarte à l'abricot |
| Du 25 Au 29 | Potage Hachis parmentier Salade Fromage Liegeois vanille | Tomates surimi vinaigrette Echine de porc Lentilles Fromage Raisin | Rosette de lyon Escalope de dinde à la crème de tomate Patate douce Yaourt nature | Carottes rapées Beignet de calamars Blé Fromage Salade de fruits |

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