



de la cantine Menu



AVRIL 2024

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 Au 05	Pâques	Betteraves rouges Blanquette de dinde Pdt rissolés Muffin pépites de chocolat	Concombre vinaigrette Cordon bleu Petit pois carottes Fromage Crème vanille	Feuilleté aux fromages Gratin de pâte aux fruits de mer Banane
Du 08 Au 12	Maïs et thon vinaigrette Rougail saucisses Riz Fromage Abricot sirop	REPAS VEGETARIEN Piémontaise veggie Tarte tomate mozarella Salade Mousse chocolat et cake	Salade de blé estivale Poisson pané Epinard à la crème Fromage Compote de fruits	Macédoine Hamburger Frites Glace
<h1>VACANCES</h1>				
Du 29 Au 30	Pizza aux fromages Bifteaks Haricots verts Fraise chantilly	Melon Filet de poulet Pdt sautés au cantal Fromage blanc et coulis de fruits rouges		

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 à coques
5 Arachide	11 Moutarde	

Chaque enfant présentant une allergie reconnue, doit être inclus dans un PAI

Des modifications peuvent avoir lieu en fonction des approvisionnements