

MENU DE LA CANTINE DE PRESSIGNY

Semaine du 04 Juillet au 07 Juillet 2022

Lundi

Radis ■
Pate a la carbonara ■
Saint Nectaire ■
Glace ■
Pain ■

Jeudi

REPAS VEGETARIEN

Cœur de palmier ■
Quinoa ■
Carotte ■
Coulommiers ■
Fraises a la chantilly ■■

Mardi

PIQUE NIQUE

Taboulé ■
Sandwich jambon/beurre ■ ■ ■
Chips ■
Emmental ■
Compote ■



Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement.
**MERCI DE BIEN VOULOIR DONNER UNE SERVIETTE DE TABLE A VOTRE ENFANT
EN AYANT SOIN D'Y INSCRIRE SON PRENOM.**

- Produit Bio : Fruits et légumes les jardins de la bassetieres St Pardoux
- Poissons : Chris primeurs St Pardoux
- Fruits et légumes : Chris primeurs St Pardoux
- Viandes et Charcuteries : La Gatinele Gourgé
- Epiceries et autres (fromage de chèvre Amailloux) : Vival Gourgé
- Boulangerie Thénezay pour pain Bio le lundi et boulangerie Assais en semaine
- Yaourt la ferme de la Baziniere
- Fait maison

Les 14 allergènes majeurs :

- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)
- Fruits à coques
- Crustacés
- Céleri
- Œufs
- Moutarde
- Poissons
- Soja
- Lait et lactose
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/L
- Graines de sésame
- Lupin
- Arachides
- Mollusques