

MENU DE LA CANTINE DE PRESSIGNY

Semaine du 04 Octobre au 08 Octobre 2021

Lundi

Betterave vinaigrette ■
Roti de bœuf ■
Haricot vert ■
Camembert BIO ■
Banane ■
Pain ■

Jeudi

REPAS VEGETARIEN

Soupe carotte et lait de coco ■ ■ ■
Gratin riz/tomate/courgette ■ ■ ■
Comté ■
Raisin ■

Mardi

PIQUE NIQUE

Taboulé ■
Sandwich jambon beurre ■ ■ ■
Chips ■
Yaourt à boire ■

Vendredi

Pâté de campagne ■
Poisson selon arrivage ■
Blé ■
St Paulin ■
Yaourt à la fraise ■

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
- **Epicerie et autres** : Vival Gourgé
- **Boulangerie** Thénezay pour pain Bio le lundi et boulangerie Assais en semaine
- **Yaourt** la ferme de l'Airvaudais
- **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