

MENU DE LA CANTINE DE PRESSIGNY

Semaine du 06 Septembre au 10 Septembre 2021

Lundi

Melons ■
Jambon ■
Pates ■
Camembert ■
Paires ■
Pain ■

Jeudi

REPAS VEGETARIEN

Cœur de palmier ■
Gratin de chou fleur ■ ■ ■
Blé ■
Fromage blanc a la vanille ■

Mardi

Taboulé ■
Poulet rôti ■
Frites ■ ■
St Nectaire ■
Yaourt a la vanille ■

Vendredi

Concombre vinaigrette ■
Poisson selon arrivage ■
Haricot vert ■
Comté ■
Crème dessert aux chocolat ■

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 Gatinelle 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