

MENU DE LA CANTINE DE PRESSIGNY

Semaine du 07 Mars au 11 Mars 2022

LUNDI

Betteraves vinaigrette ■
Saucisses ■
Lentille ■
Mimolette ■
Poire ■
Pain ■

JEUDI

REPAS VEGETARIEN

Soupe poireaux / pomme de terre ■ ■
Œuf ■
Gratin de choux fleur ■ ■
Fromage de chèvre ■
Pomme ■

MARDI

Tomate / surimi/ mais ■ ■
Aiguillette de poulet ■
Pomme dauphine ■
Kiri ■
Mousse aux chocolat ■ ■

VENDREDI

Concombre vinaigrette ■
Poisson selon arrivage ■
Mogettes ■
Tomme ■
Yaourt au sucre de canne ■

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
- Épiceries et autres : Vival Gourgé , fromage de chèvre Amailloux
- 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

