

MENU DE LA CANTINE DE PRESSIGNY

Semaine du 13 Décembre au 17 Décembre 2021

Lundi

Champignon a la grecque ■
Boudin noir ■
Purée de céleri ■■
Brie ■
Pomme ■
Pain ■

Jeudi

REPAS DE NOEL

Apéritif
Toast rilette de thon, œuf de lump ■■
Fleur feuilletée au knackis ■■
Joue de porc confite ■
Purée ■■
Chaume ■
Buche glacée ■

Mardi

REPAS VEGETARIEN

Soupe de carotte au lait de coco ■■■
Croque monsieur courgette/tomate/chèvre ■■■
Salade ■
Clémentine ■

Vendredi

Taboulé ■
Poisson pané ■
Riz ■
Comté ■
Dessert aux choix ■

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**
- **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 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