

MENU DE LA CANTINE DE PRESSIGNY

Semaine du 14 Mars au 18 Mars 2022

LUNDI

Champignons aux fines herbes ■
Pizza campagnarde ■ ■ ■
Salade ■
Babybel ■
Glace ■
Pain ■

MARDI

Taboulé
Bœuf bourguignon ■ ■ ■
Pomme de terre ■
Etoriki ■
Yaourt au citron ■

JEUDI

REPAS VEGETARIEN

Cœur de palmier ■
Lasagne de légumes ■ ■ ■
Salade ■
Morbier ■
Compote ■

VENDREDI

Pâté de campagne
Poisson selon arrivage ■
Ratatouille ■
Fromage blanc a la vanille

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

