MENU DE LA CANTINE DE PRESSIGNY

Semaine du 16 Mai au 20 Mai 2022

Lundi

Betterave vinaigrette

Gratin de ravioli

Camembert

Melon ■

Pain •

Mardi

PIQUE NIQUE

Salade lentille/lardon ■■

Sandwich jambon/beurre ■■ ■■

Chips∎

Emmental **•**

Yaourt à boire ■

Jeudi

REPAS VEGETARIEN

Cœur de palmier ■

Courgette ■

Semoule∎

Mimolette ■

Yaourt a la vanille

Vendredi

Radis

Poisson selon arrivage

Flageolet

coulommiers -

Tarte aux pommes ■■■

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