

MENU DE LA CANTINE DE PRESSIGNY

Semaine du 18 Octobre au 22 Octobre 2021

SEMAINE DU GOUT : LES CEREALES

Lundi

Soupe de Mais aux lardons ■ ■ ■
Pates a la bolognaise ■ ■ ■ ■ ■
Beaufort ■
Pomme ■
Pain ■

Jeudi

REPAS VEGETARIEN

Velouté crécy ■ ■ ■
Dahl lentille/riz/courgettes ■ ■ ■ ■ ■
Gouda ■
Banane ■

Mardi

Taboul'gour ■ ■ ■ ■ ■
Cordon bleu ■ ■ ■ ■ ■
Petit pois carotte ■ ■ ■ ■ ■
Comté ■ ■ ■ ■ ■
Gâteaux de semoule ■ ■ ■ ■ ■

Vendredi

Salade de tomate ■ ■ ■ ■ ■
Poisson selon arrivage ■ ■ ■ ■ ■
Quinoa ■ ■ ■ ■ ■
Babybel ■ ■ ■ ■ ■
Yaourt aromatisé ■ ■ ■ ■ ■

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 Gatinele Gourgé
- Epicerie 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