

MENU DE LA CANTINE DE PRESSIGNY

Semaine du 21 Mars au 25 Mars 2022

LUNDI

Saucisson a l'ail
Endive aux jambon
St Paulin
Pomme
Pain ■

MARDI

Salade de riz
(thon,tomate,mais,concombre,oeuf)
Poulet rôti
Purée de brocolis
Vache qui rit
Flanby

JEUDI

REPAS VEGETARIEN
Haricot vert vinaigrette
Omelette
Pomme de terre
Edam
Kiwi jaune

VENDREDI

Carotte râpée
Poisson selon arrivage
Flageolet
Cantal
Yaourt vanille/caramel

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

