

MENU DE LA CANTINE DE PRESSIGNY

Semaine du 27 Juin au 01 Juillet 2022

Lundi

Pate de campagne ■
Emincée de dinde ■
Haricot beurre ■
Fromage de chevre ■
Fraise ■
Pain ■

Jeudi

REPAS VEGETARIEN

Champignons fines herbes ■
Pates aux légumes ■■■
Comté ■
Melon ■

Mardi

Tomate vinaigrette ■
Tarte thon/tomate ■■■
Salade ■
Beaufort ■
Yaourt aux fruits rouges ■

Vendredi

Céleri rémoulade ■■
Poisson selon arrivage ■
Céréales gourmande ■
Ossau iraty ■
Yaourt aux fruits jaunes ■

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**
- **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 la Baziniere**
- **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