

# MENU DE LA CANTINE DE PRESSIGNY

Semaine du 28 Février au 04 Mars 2022

## LUNDI

Soupe tomate vermicelle ■  
Filet mignon a la moutarde ■  
Pâtes ■  
Comté ■  
Litchi au sirop ■  
Pain ■

## MARDI

Rillettes de sardine ■■  
Blanquette de dinde ■■  
Semoule ■  
Camembert ■  
Yaourt aux chocolat ■

## JEUDI

### REPAS VEGETARIEN

Soupe de carotte /pois chiche ■ ■ ■  
Purée de patate douce ■ ■  
Quinoa ■  
Emmental ■  
Clémentine ■

## VENDREDI

Céleri rémoulade ■ ■  
Poisson selon arrivage ■  
Choux Bruxelles ■  
St nectaire ■  
Yaourt aromatisés ■

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

