

MENU DE LA CANTINE DE PRESSIGNY

Semaine du 28 Mars au 01Avril 2022

LUNDI

Radis
Araignée de porc
Courgette
Coulommiers
Banane
Pain ■

MARDI

Salade lentille/lardon
Pâte la bolognaise
Emmental
Entremet a la vanille

JEUDI

REPAS VEGETARIEN

Soupe de légume
Carotte vichy
Boulgour
Kiri
Ananas

VENDREDI

Concombre bulgare
Poisson selon arrivage
Petit pois carotte
Comté
Yaourt a la fraise

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

