



de la cantine Menu



MARS 2025

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 10 Au 14	Macédoine œufs mayo Sauté de veau aux olives Pomme paillason Fromage Clémentine	Soupe tomate perle du japon Aiguillette de poulet Petit pois carottes Fromage Beignet chocolat noisette	Tomates bille de chèvre frais Pâte carbonara Yaourts aromatisés	Radis beurre Pavés de saumon Lentille corail Fromage Banane
Du 17 Au 21	Mousse de canard Aile de poulet goût barbecue Frites Fromage Raisin	Croisillon à l'emmental Bifteaks Choux fleurs au jus Flan au caramel	REPAS VEGETARIEN Salade de riz, maïs et mimolette Omelette de pdt, salade Eclair au chocolat	Potage de légumes Spaghetti aux crevettes et chorizo Pomme
Du 24 Au 28	Soupe vermicelle Pizza Salade Crème vanille	Concombres vinaigrette Chipolatas Haricot blanc Fromage Kiwi	Saucisson Escalope de dinde à la crème de tomate Purée de patate douce Yaourt nature sucré	Carottes rapées Calamars citron Semoule à l'huile d'olive Fromage Cocktails de fruits

LES BONS REPERES

	Produits locaux
	Bio
	Poisson frais
	Fait maison

Boucherie Coudert Aix sur Vienne,
Poissonerie Ribet-Beyrand Limoges,
SCEA De Bos la Vigne Burgnac,
Boulangerie Tournepains Bosmie

ALLERGENES POUVANT ETRE PRESENTS

1 Poisson	6 Soja	12 Lupin
2 Œufs	8 Céleri	13 Sulfites
3 Lait	9 Crustacés	14 Sésame
4 Gluten	10 Mollusque	15 Fruits
5 Arachide	11 Moutarde	à coques

Chaque enfant présentant une allergie reconnue, doit être inclus dans un PAI

Des modifications peuvent avoir lieu en fonction des approvisionnements