



Menus Cantine Pressignac-Vicq - Septembre 2021



		Jeudi 2	Vendredi 3
		Taboulé Boulette de viande sauce tomate bio Haricot blanc Crème dessert à la vanille	Concombre bio à la grecque Filet de poisson sauce citron Éclair à la vanille
Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
Salade composée 50%bio Poissonnette panée Ratatouille – Blé bio Flan pâtissier	Tomate bio /Mozza Chipolata/pomme de terre Île flottante	Feuilleté aux fromages Poulet façon basquaise (20% bio) – Riz bio Tarte chocolat	Crêpe au fromage « Poisson » végétarien à la provençale Tiramisu speculoos
Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Méli-mélo de crudités bio Sauté de dinde sauce chasseur Pâtes Éclair vanille	Melon Brandade de poisson 50%bio Salade Pana cotta	Salade piémontaise « maison » 30%bio Poisson meunière Ratatouille – Riz bio Crème brûlée	Salade à la grecque 50% bio Gratin de pâtes bio farci tomates/mozza Poire Belle Hélène

Nos fournisseurs : Transgourmets – Intermarché – la potagerie de Camensou – pain farine bio de Badefols – ces produits de base sont cuisinés à Pressignac-Vicq par notre cantinière. Les menus sont susceptibles de changer suivant l'approvisionnement