

Légende:

Produit issu de l'agriculture



Biologique

Producteurs locaux ("croc
la Vienne")



Présence "... " = Allergènes

MENU DES GRANDS



Semaine du 10 au 14 Septembre 2018

LUNDI

Carottes râpées



Chipolatas grillée



Petits pois au jus

Présence: Céleri, Oeuf

Edam

Présence: Lait

Pêche

Yaourt nature

Présence: Lait

Purée pomme coing



MARDI

Concombres ciboulette



Sauté de poulet à l'ananas

Présence: Gluten, Sulfites, Œuf, Lait

Quinoa de Lhonnaizé



Yaourt nature sucré fermier

Présence: Lait



Compote pomme rhubarbe maison

Fromage (Brie)

Présence: Lait

Banane

MERCREDI

Haricots verts au thon

Présence: Poisson, Sulfites

Omelette maison aux pommes de terre

Présence: Oeuf

Salade



Saint Paulin

Présence : Lait

Raisins blancs



Fromage blanc nature

Présence: Lait

Compote pomme pêche maison

JEUDI

Melon



Medaillon de merlu sauce Hollandaise

Présence: Poisson, Œuf, Lait, Gluten, Sulfites

Courgettes fraîches persillées



Chèvre fermier

Présence: Lait



Compote banane abricot maison

Petits suisses naturels

Présence: Lait

Prune

VENDREDI

Tomate basilic



Sauté de porc à l'estragon

Présence: Gluten, Sulfites

Épinards à la crème

Présence: Lait, Gluten

Riz vanillé maison au lait entier fermier

Présence: Lait



Nectarine

Yaourt nature

Présence: Lait

Compote pomme banane maison

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

Viande/Poisson/Œuf=Protéines Féculents/Céréales/Pain=Glucides Légumes/Fruits crus et cuits=Vitamines, minéraux, fibres Lait/Produits laitiers=Calcium



Menus élaborés
par notre Diététicienne