

Légende:

Produit issu de l'agriculture



Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")



Présence "..." = Allergènes

MENU DES GRANDS



Semaine du 17 au 21 Septembre 2018

LUNDI

Macédoine mayonnaise

Présence: Œuf

Marinade de dinde à l'orientale

Présence: Gluten, Sésame, Céleri, Sulfites

Semoule Bio

Présence: Gluten

Emmental

Présence: Lait

Pomme



MARDI

Salade de perles, melon, tomate

Présence: Gluten

Moussaka de bœuf

Présence: Céleri, soja, lait, gluten, sulfites

Salade



Fromage blanc sucré fermier

Présence: Lait

Prune



Petits suisses naturels

Présence: Lait

Dés de pêches au naturel

Fromage (Camembert)

Présence: Lait

Compote banane rhubarbe maison

MERCREDI

Concombres à la crème

Présence: Lait

Sauté de veau aux champignons

Présence: Gluten, Lait, Sulfites

Riz blanc

Rondelé nature

Présence: Lait

Poire

Fromage blanc nature

Présence: Lait

Compote pomme pruneaux maison

JEUDI

Pommes de terre au surimi, tomate,
fines herbes

Présence: Poisson, crustacé, gluten, oeuf

Jambon blanc



Côtes de blettes persillées

Présence: Œuf, gluten

Tomme blanche

Présence: Lait

Raisins

Pâtisserie maison (Clafoutis maison aux
pommes)

Présence: Gluten, œuf, Lait

Yaourt nature

Présence: Lait

VENDREDI

Pastèque

Filet de hoki aux petits légumes

Présence: Poisson, céleri, lait, Sulfites, gluten

Pâtes fraîches

Présence: Gluten, oeuf

Saint Nectaire

Présence: Lait

Purée de pêches

Fromage blanc nature

Présence: Lait

Compote pomme poire 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