



Légende:

Produit issu de l'agriculture 

Biologique

Producteurs locaux ("croquez  la Vienne")

Présence "..." = Allergènes

MENU DES GRANDS



Semaine du 24 au 28 Septembre 2018

LUNDI

Pépinettes à l'andalouse (haricots verts, tomate)

All: Gluten

Mitonné de bœuf au romarin

All: Gluten, Sulfites

Brocolis persillés

Cantal

All: Lait

Banane

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme fraise




MARDI

Tomate ciboulette 

Filet de poulet au basilic

All: Gluten, Lait, Œuf, Sulfites

Blé Bio aux épices 

All: Gluten, Céleri

Petit suisse nature

All: Lait

Purée pomme pruneaux

Fromage (Cotentin nature)

All: Lait

Pomme 


MERCREDI

Melon 

Joue de porc à l'échalote

All: Gluten, Sulfites

Lentilles de Civaux

All: Céleri, Œuf, Sulfites 

Edam

All: Lait

Purée de poires

Petits suisses naturels

All: Lait

Abricots secs

JEUDI

Courgettes râpées au maïs 

All: Sulfites

Hachis parmentier de bœuf maison

All: Gluten, Lait, Sulfites

Salade 

Brie

All: Lait

Compote pomme banane maison

Fromage blanc nature

All: Lait

Raisins

VENDREDI

Concombres persillés 

Médailillon de merlu aux agrumes

All: Gluten, Lait, Sulfites

Poêlée de carottes fraîches 

Chèvre fermier 

All: Lait

Compote pomme poire maison

Yaourt nature

All: Lait

Prune

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