

Légende:

Produit issu de l'agriculture



Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")



All "..." = Allergènes présents

MENU DES GRANDS



Semaine du 1er au 5 octobre 2018

LUNDI

Macédoine de légumes (SANS MAYO)

Colombo de porc

All: **Gluten** - Lait - Sulfites

Macaronis

All: **Gluten**

Dés de Mozzarella

All: **Lait**

Pomme



Petits suisses naturels

All: **Lait**

Purée de pêches



MARDI

Salade bavaroise (pommes de terre, jambon emmental)

All: **Lait**

Escalope de dinde grillée

All: **Gluten** - Œuf - Sulfites

Chou fleur persillé

Yaourt nature sucré fermier

All: **Lait**

Poire



Fromage blanc nature

All: **Lait**

Compote banane rhubarbe maison

MERCREDI

Concombres ciboulette

Rôti de porc au jus

All: **Gluten** - Sulfites

Petits pois

All: Œuf - Céleri - Sulfites

Fraidou

All: **Lait**

Compote pomme banane maison

Petits suisses naturels

All: **Lait**

Prune

JEUDI

Taboulé aux petits légumes

All: **Gluten** - Céleri

Sauté de bœuf provençale

All: **Gluten** - Sulfites

Poêlée d'haricots verts

Camembert

All: **Lait**

Raisins

Yaourt nature

All: **Lait**

Purée de poires

VENDREDI

Tomate basilic



Blanquette aux deux poissons (colin, saumon)

All: **Poisson** - Mollusque - Crustacé - Lait -

Gluten - Sulfites

Riz blanc Bio



Edam

All: **Lait**

Purée pomme coing

Fromage blanc nature

All: **Lait**

Banane

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

Légende:

Produit issu de l'agriculture



Biologique

Producteurs locaux ("croquez



la Vienne")

All "..." = Allergènes présents

MENU DES GRANDS



Semaine du 8 au 12 Octobre 2018

LUNDI

Carottes râpées



Filet de poulet grillé à l'estragon

All: Gluten - Céleri - Œuf - Sulfites

Haricots blancs Bio du Poitou



All: Œuf - Céleri - Sulfites

Petit suisse nature

All: Lait

Dés de poires au naturel

Fromage (Rondelé nature)

All: Lait

Purée pomme fraise

MARDI

Courgettes râpées tomates

All: Sulfites

Emincé de dinde mariné méditerranéenne

All: Gluten - Sulfites - Céleri

Quinoa de Lhommaizé aux poivrons

All: Sulfites, Œuf



Tomme des Pyrénées

All: Lait

Orange

Fromage blanc nature

All: Lait

Pruneaux

MERCREDI

Salade de pâtes au poulet (farfalles, poulet, tomate, maïs)

All: Gluten - Soja - Sulfites

Rôti de veau aux oignons

All: Gluten

Poêlée de julienne de légumes

All: Céleri

Chèvre fermier

All: Lait



Raisin blanc

Yaourt nature

All: Lait

Compote pomme poire maison

JEUDI

Betteraves rouges persillées

Quiche lorraine maison (au jambon)

All: Gluten - Lait - Oeuf

Salade



Emmental

All: Lait

Prune

Fromage blanc nature

All: Lait

Poire



VENDREDI

Tomate aux fines herbes



Filet de limande à la crème

All: Poisson - Mollusque - Crustacé - Œuf - Lait -

Gluten - Sulfites

Semoule

All: Gluten

Saint Paulin

All: Lait

Banane

Yaourt nature

All: Lait

Compote pomme rhubarbe 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