

Légende:

Produit issu de l'agriculture

Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")

All "..." = Allergènes présents



MENU DES GRANDS



Semaine du 15 au 19 Octobre 2018

LUNDI

Riz au thon (tomate, fines herbes)

All: poisson, sulfites

Sauté de poulet au curcuma

All: Gluten, lait, œuf, céleri, sulfites

Poêlée de carottes fraîches



Vache qui rit

All: Lait

Prune

Yaourt nature

All: Lait

Purée de poires



MARDI

Brocolis mimosa

All: Oeuf

Joues de porc
au miel de Saint Sauvant

All: Lait, Gluten, Sulfites

Boullgour bio

All: Gluten

Petit suisse nature

All: Lait

Pomme

Fromage (Bleu)

All: Lait

Purée pomme fraise



MERCREDI

Céleri rémoulade

All: Céleri, oeuf

Escalope de dinde ciboulette

All: Gluten, Lait, Céleri, Œuf, Sulfites

Pommes vapeur

Tomme blanche

All: Lait

Dés de pêches au naturel

Petits suisses naturels

All: Lait

Raisins



JEUDI

Concombres persillés

Mitonné de mouton crème de moutarde

All: Gluten, moutarde, Lait, sulfites

Petits pois

All: Œuf, céleri, sulfites

Saint Nectaire

All: Lait

Compote banane poire maison

Riz chocolaté maison au lait entier fermier

All: Lait

Orange



VENDREDI

Pâtes à la Romana (Coquillettes,
tomate, mozzarella)

All: Gluten, Lait, Sulfites

Filet de hoki sauce citron

All: Poisson, lait, gluten, sulfites

Epinards à la crème

All: Lait, Gluten

Camembert

All: Lait

Poire

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote banane 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

Légende:

Produit issu de l'agriculture

Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")

All "..." = Allergènes Présents



MENU DES GRANDS

Semaine du 22 au 26 Octobre 2018

LUNDI

Carottes râpées persillées 

Sot l'y laisse de dinde à la ciboulette

All: Gluten/œuf/Céleri/sulfites

Tortis

All: Gluten

Emmental râpé

All: Lait

Purée de pêches



MARDI

Terrine de légumes

All: Lait/œuf/gluten/celeri

Haché de bœuf à la marocaine

All: Gluten/moutarde/soja/céleri/sulfites

Semoule bio

All: Gluten

Brie

All: Lait

Poire 



Yaourt nature

All: Lait

Pomme 

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote pomme banane maison

MERCREDI

Tomate mozzarella

All: Lait

Omelette maison aux fines herbes

All: Oeuf


Haricots verts sautés

All: Sulfites

Edam

All: Lait

Purée pomme pruneaux

Riz caramélisé maison au lait entier fermier 

All: Lait

Orange

JEUDI

Betteraves rouges ciboulette

Rôti de dindonneau au jus

All: Gluten/Œuf/Céleri/Sulfites

Brocolis persillés

Fromage blanc nature

All: Lait

Banane

Yaourt nature

All: Lait

Abricots secs

VENDREDI

Concombres aux fines herbes

Brandade de poisson

All: Poisson/Gluten/Oeuf

Salade 


Chèvre fermier 

All: Lait

Raisin blanc

Petits suisses naturels

All: 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)

viandes/poisson/œuf=protéines féculents/céréales/pain=glucides légumes/fruits crus et cuits=vitamines, minéraux, fibres lait/produits laitiers=calcium



Menus élaborés
par notre Diététicienne