

**Légende:**  
Produit issu de l'agriculture  
Biologique  
Producteurs locaux ("croquez  
la Vienne")  
All "..." = Présence d'allergènes

# MENU DES GRANDS



*Semaine du 29 Octobre au 2 Novembre 2018*

## LUNDI

Haricots verts au maïs  
All: sulfites

**Bœuf mode**  
All: gluten, sulfites

Pommes vapeur

Edam  
All: lait

Poire



Fromage blanc nature

All: lait

Purée de pêches



## MARDI

Salade marco polo (pépinettes tomate  
surimi estragon)

All: gluten, sulfites, crustace, lait,  
mollusque, œuf, poisson

**Grillade de porc aux herbes de Provence**

All: sulfites

Epinards à la crème

All: lait, gluten  
Saint Paulin

All: lait

Banane

Yaourt nature

All: lait

Purée pomme coing

## MERCREDI

Veluté de potiron

All: gluten, lait

**Filet de poulet crème de champignons**

All: gluten, lait, sulfites

Poêlée de carottes fraîches



Petit suisse nature

All: lait

Compote pomme banane framboise maison



Fromage (Camembert)

All: lait

Pomme



## JEUDI



## VENDREDI

Betteraves rouges aux fines herbes

**Cœur de colin sauce Hollandaise**

All: poisson, mollusque, crustace, œuf,  
lait, gluten

Riz aux petits légumes

All: gluten, céleri

Emmental

All: lait

Orange

Petits suisses natures

All: lait

Purée pomme fraise

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

