

Légende:

Produit issu de l'agriculture

Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")

All "..." = Allergènes présents



MENU DES GRANDS

Semaine du 21 au 25 Janvier 2019

LUNDI

Haricots verts aux fines herbes

Emincé de porc à la moutarde

All: Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Blé BIO aux épices

All: Gluten, Céleri

Vache qui rit

All: Lait

Orange

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée pomme coing



MARDI

Salade Marco Polo (pépinette, tomate, surimi, estragon)

All: Gluten, Poisson, Crustacés, Œuf, Sulfites

Filet de poulet grillé au paprika

All: Gluten, Oeuf

Poêlée de carottes fraîches



Tomme des Pyrénées

All: Lait

Pomme



Yaourt nature

All: Lait

Compote banane poire maison

MERCREDI

Terrine de légumes au coulis de betteraves

All: Gluten, Œuf, Lait, Céleri

Tajine de mouton aux fruits secs (pruneaux abricots raisins secs)

All: Gluten, Sulfites

Semoule

All: Gluten

Saint Nectaire

All: Lait

Dés de pêches au naturel

Fromage blanc nature

All: Lait

Banane

JEUDI

Chou blanc ciboulette

All: Moutarde, Sulfites

Boudin blanc grillé

All: Gluten, Lait, Sulfites, Céleri

Purée maison de pommes de terre fraîches

All: Lait

Brie

All: Lait

Purée pomme fraise

Yaourt nature

All: Lait

Clémentine



VENDREDI

Betteraves crues râpées

All: Moutarde, Sulfites

Cœur de colin à l'aneth

All: Gluten, Lait, Poisson, Sulfites

Epinards à la crème

All: Lait

Fromage blanc sucré fermier

All: Lait

Compote banane rhubarbe maison

Fromage (Saint Paulin)

All: Lait

Purée de poires



Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

VIANDE/POISSON/ŒUF=PROTEINES Féculents/Céréales/PAIN=GLUCIDES Légumes/Fruits crus et cuits=VITAMINES, MINÉRAUX, IODÉES LAIT/PRODUITS LAITIERS=CALCIUM



Menus élaborés
par notre Diététicienne