

Légende:

Produit issu de l'agriculture

Biologique

Producteurs locaux ("croquez la

Vienne")

All "..." = Allergènes présents



MENU DES GRANDS



Semaine du 28 Janvier au 1er Février 2019

LUNDI

Lentilles de Civaux au jambon

Bœuf mode

All: Gluten, Sulfites

Poêlée de julienne de légumes

All: Céleri

Emmental

All: Lait

Banane

Yaourt nature

All: Lait

Purée de pêches



MARDI

Macédoine mayonnaise

All: Œuf, Moutarde, Sulfites

Sauté de dinde à la Texane

All: Œuf, Sulfites, Gluten

Riz pilaf BIO

All: Oeuf

Petit suisse nature

All: Lait

Orange

Fromage (Edam)

All: Lait

Purée de poires

MERCREDI

Potage de légumes maison

All: Gluten, Lait, Céleri

Rôti de porc au jus corsé

All: Gluten, Sulfites

Farfalles

All: Gluten, Lait

Chèvre fermier

All: Lait

Purée pomme fraise

Semoule vanillée maison au lait entier fermier

All: Gluten, Lait

Pruneaux

JEUDI

Duo de carotte et céleri râpé

All: Céleri

Escalope de dinde grillée

All: Gluten, Œuf, Sulfites

Petits pois au jus

All: Oeuf

Cantal

All: Lait

Clémentine

Yaourt nature

All: Lait

Compote pomme banane maison

VENDREDI

Taboulé aux petits légumes

All: Gluten, Céleri, Sulfites

Filet de limande au beurre acidulé

All: Poisson, Lait, Sulfites, Œuf

Haricots verts persillés

Camembert

All: Lait

Compote banane poire maison

Crêpe au sucre

All: Gluten, Œuf, Lait

Pomme

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

Viande/Poisson/Lait=Protéines Féculents/Céréales/Pain=Glucides Légumes/Fruits crus et cuits=Vitamines, minéraux, fibres Lait/Produits laitiers=Calcium



Menus élaborés
par notre Diététicienne