

Légende:

Produit issu de l'agriculture
Biologique
Producteurs locaux ("croquez la
Vienne")
All "..." = Allergènes présents



MENU DES GRANDS



Semaine du 4 au 8 Février 2019

LUNDI

Pommes de terre **au thon** (tomate, fines
herbes)

All: Poisson, Sulfites

Mitonné de porc au caramel

All: Gluten, Sulfites
Salsifis persillés

All: Sulfites

Tomme des Pyrénées

All: Lait

Pomme

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée de poires

février

MARDI

Carottes au soja

All: Soja

Emincé de dinde laqué

All: Sulfites, Œuf, Gluten

Riz basmati

Emmental

All: Lait

Compote banane framboise maison

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme coing

MERCREDI

Duo de chou blanc et rouge

All: Moutarde, sulfites

Rôti de veau au jus

All: Gluten, Sulfites

Purée maison de butternut frais

All: Lait

Saint Paulin

All: Lait

Dés de pêches au naturel

Fromage blanc nature

All: Lait

Banane

JEUDI

Velouté de légumes

All: Céleri, Lait, Gluten

Macaronis BIO à la Bolognaise

All: Gluten, Sulfites

(plat complet)

Yaourt nature sucré fermier

All: Lait

Clémentine

Fromage (Chèvre fermier)

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)

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