

**Légende:**

Produit issu de l'agriculture

Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")

All "..." = Allergènes présents



# MENU DES GRANDS



## Semaine du 11 au 15 Février 2019

### LUNDI

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

All: Gluten, Poisson, Crustacés, Sulfites, Oeuf

Sauté de bœuf à la moutarde

All: Gluten, Sulfites

Haricots verts BIO sautés

All: Sulfites

Edam

All: Lait

Banane



# février

### MARDI

Macédoine de légumes nature

Fricassée de poulet au curry

All: Gluten, Œuf, Lait, Moutarde, Céleri, Sulfites

Quinoa de Lhommaizé

All: Oeuf

Petit suisse nature BIO

All: Lait

Pomme



Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme pruneaux

Fromage (Cantal)

All: Lait

Compote banane poire maison

### MERCREDI

Pommes de terre au thon

All: Poisson

Jambon frais braisé

All: Gluten, Sulfites

Gratin de chou fleur

All: Lait

Fromage blanc sucré fermier

All: Lait

Purée pomme fraise



Riz chocolaté maison au lait entier fermier

All: Lait

Abricots secs

All: Sulfites



### JEUDI

Céleri râpé au maïs

All: Céleri, Sulfites, Moutarde

Cœur de colin sauce Hollandaise

All: Poisson, Œuf, Gluten, Lait, Sulfites

Poêlée de carottes fraîches

Chèvre fermier

All: Lait

Compote pomme rhubarbe maison



Yaourt nature

All: Lait

Banane

### VENDREDI

Betteraves rouges persillées

Escalope de dinde grillée

All: Gluten, Œuf, Sulfites

Farfalles

All: Gluten, Lait

Emmental

All: Lait

Clémentine BIO

Petits suisses naturels

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)

Menus élaborés  
par notre Diététicienne

**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*