

Légende:

Produit issu de l'agriculture

Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")

All "... " = Allergènes présents



MENU DES GRANDS



Semaine du 18 au 22 Février 2019

LUNDI

Carottes râpées aux fines herbes

Haché d'agneau à la marocaine

All: Gluten, Moutarde, Soja, Céleri, Sulfites

Semoule BIO

All: Gluten

Vache qui rit

All: Lait

Purée de pêches

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme coing

février

MARDI

Blé aux petits légumes

All: Gluten, Céleri

Grillade de porc au romarin

All: Gluten, Sulfites

Petits pois

All: Sulfites, Œuf

Camembert

All: Lait

Pomme

Petits suisses naturels

All: Lait

Compote pomme banane maison

MERCREDI

Potage de légumes maison

All: Gluten, Lait, Céleri

Blanquette de dinde à l'ancienne

All: Gluten, Lait, Œuf, Sulfites

Riz

Cantal

All: Lait

Orange

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote pomme pruneaux maison

JEUDI

Betteraves crues râpées

Pot au feu

All: Œuf, Sulfites

Légumes du Pot

(Pommes de terre, carottes, navets)

All: Oeuf

Petit suisse nature

All: Lait

Compote de pommes maison

Fromage (Brie)

All: Lait

Clémentine



VENDREDI

Salade de pâtes au poulet (pépinettes, poulet, tomate, maïs)

All: Gluten, Soja, Sulfites

Filet de hoki au curcuma

All: Poisson, Lait, Sulfites, Gluten

Poêlée de julienne de légumes

All: Céleri

Saint Paulin

All: Lait

Banane

Pâtisserie maison (Gâteau marbré maison)

All: Gluten, Œuf, Lait, Soja

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