

Légende:

Produit issu de l'agriculture



Biologique

Producteurs locaux ("croquez la



Vienne")

All "..." = Allergènes présents

MENU DES GRANDS



Semaine du 25 Février au 1er Mars 2019

LUNDI

février

MARDI

Betteraves rouges ciboulette

Escalope de dinde grillée

All: Gluten, Œufs, Sulfites

Lentilles de Civaux

All: Œufs, Sulfites

Cotentin nature

All: Lait

Orange

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée de poires

Céleri rémoulade

All: Lait, Céleri, Moutarde, Œufs, Sulfites

Joue de porc aux champignons

All: Gluten, Sulfites

Tortis

All: Gluten, Lait

Emmental râpé

All: Lait

Compote banane poire maison

Yaourt nature

All: Lait

Pruneaux

MERCREDI

Macédoine au maïs

All: Sulfites

Omelette maison aux fines herbes

All: Œufs

Epinards à la crème

All: Gluten, Lait

Petit suisse nature

All: Lait

Banane

Fromage (Saint Nectaire)

All: Lait

Compote pomme framboise maison

JEUDI

Carottes râpées

Filet de poulet grillé à l'huile d'olive

All: Gluten, Œufs

Haricots verts sautés

All: Sulfites

Tomme blanche

All: Lait

Compote pomme banane rhubarbe
maison

Semoule caramélisée maison au lait
entier fermier

All: Gluten, Lait

Pomme

VENDREDI

Brocolis au jambon

Brandade de poisson

All: Poisson, Œufs, Gluten, Lait

Salade

Chèvre fermier

All: Lait

Clémentine

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée de pêches

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