

Légende:

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



MENU DES GRANDS



Semaine du 4 au 8 Mars 2019

LUNDI

Haricots verts au maïs

All: Sulfites

Sauté de porc au cumin

All: Gluten, Sulfites

Riz blanc BIO

Yaourt nature sucré fermier

All: Lait

Pomme

Fromage (Edam)

All: Lait

Purée pomme coing



MARDI

Chou blanc ciboulette

All: Moutarde, Sulfites

Paupiette de dinde grillée

All: Gluten, Œuf, Soja, Sulfites

Petits pois au jus

All: Oeuf

Cotentin ail et fines herbes

All: Lait

Compote banane framboise maison

Pâtisserie (Crêpe au chocolat)

All: Lait, Œuf, Gluten

Clémentine



MERCREDI

Potage de légumes maison

All: Céleri, Lait, Gluten

Quiche maison thon et petits légumes

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

Salade verte

Tomme blanche

All: Lait

Banane

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme fraise



JEUDI

Macédoine mayonnaise

All: Moutarde, Œuf, Sulfites

Mitonné de bœuf sauce brune

All: Gluten, Sulfites

Pommes de terre persillées

Brie

All: Lait

Orange

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote de pomme maison



VENDREDI

Betteraves crues râpées

All: Moutarde, Sulfites

Omelette maison à la ciboulette

All: Oeuf

Haricots beurre sautés

Saint Paulin

All: Lait

Purée pomme pruneaux

Petits suisses naturels

All: Lait

Poire



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