

Légende:

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



MENU DES GRANDS

Semaine du 18 au 22 Mars 2019

LUNDI

Betteraves rouges ciboulette

Chipolatas grillées



Flageolets BIO



All: Œuf
Edam

All: Lait

Orange

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme coing



MARDI

Riz au thon et fines herbes

All: Poisson, moutarde, Sulfites
Filet de poulet à la coriandre

All: Gluten, Œuf, Sulfites
Poêlée de julienne de légumes

All: Céleri
Fromage blanc sucré fermier

All: Lait

Pomme

Fromage (Saint Nectaire)

All: Lait

Compote pomme banane maison



MERCREDI

Pépinettes aux petits légumes

All: Gluten, Céleri
Sauté de bœuf au paprika

All: Gluten, Sulfites

Haricots verts sautés BIO

Brie

All: Lait

Purée pomme pruneaux

Fromage blanc nature

Clémentine



JEUDI

Velouté de potiron

All: Gluten, Lait

Rôti de dindonneau persillé

All: Gluten, Œuf, Sulfites

Poêlée de chou fleur

Camembert

All: Lait

Banane

Petits suisses naturels

All: Lait

Compote pomme framboise 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



VENDREDI

Carottes râpées



Cœur de colin



à la fondue de poireaux frais

All: Poisson, Lait, Gluten, Sulfites
Coquillettes

All: Gluten, Lait
Saint Paulin

All: Lait

Poire

Semoule vanillée maison

au lait entier fermier



All: Gluten, Lait

Purée de pêche

Menus élaborés
par notre Diététicienne