

**Légende:**

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



# MENU DES GRANDS



## Semaine du 25 au 29 Mars 2019

### LUNDI

Macédoine **mimosa**

All: Oeuf

**Sauté de dinde au curcuma**

All: Gluten, Œuf, Sulfites, Lait

**Quinoa de Lhommaizé**

All: Oeuf

**Saint Nectaire**

All: Lait

**Banane**



### MARDI

Terrine de légumes crème de persil

All: Lait, Œuf, Céleri, Gluten

**Lasagnes à la Bolognaise**

All: Gluten, Lait, Oeuf

**Salade**



**Petit suisse nature**

All: Lait

Compote banane rhubarbe maison

---

**Petits suisses natures**

All: Lait

Purée de poire

---

**Yaourt nature**

All: Lait

**Pomme**

### MERCREDI

Duo de carotte et céleri râpé

All: Céleri, Moutarde, Sulfites

**Grillade de porc au jus corsé**

All: Sulfites

Côtes de blettes persillées

All: Sulfites, Oeuf

**Riz vanillé maison**

**au lait entier fermier**

All: Lait

**Poire**



---

**Fromage (Cantal)**

All: Lait

Compote pomme banane orange maison

### JEUDI

Brocolis aux fines herbes

**Jambon blanc**



Purée maison de  
pommes de terre fraîches



All: Lait

**Chèvre fermier**

All: Lait



Compote pomme poire maison

---

**Fromage blanc nature**

All: Lait

**Pruneaux**

### VENDREDI

Taboulé printanier

(concombre, radis, maïs)

All: Gluten, Sulfites

**Filet de hoki crème ciboulette**

All: Poisson, Lait, Gluten, Sulfites

Poêlée de carottes fraîches



**Tomme des Pyrénées**

All: Lait

**Orange**

---

Pâtisserie maison

(Tarte aux pommes maison)

All: Lait, Gluten, Oeuf

**Yaourt nature**

All: Lait



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