

Légende:

Produit issu de l'agriculture



Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")



All "..." = Allergènes présents

MENU DES GRANDS



Semaine du 1er au 5 Avril 2019

LUNDI

Riz au surimi (tomate, estragon)

All: Gluten, Œuf, Poisson, Crustacés

Mitonné de porc aux champignons

All: Gluten/ Sulfites

Poêlée de brocolis

Edam

All: Lait

Poire

Petits suisses natures

All: Lait

Purée de pêches

Avril



MARDI

Haricots verts persillés

Haché d'agneau à la marocaine

All: Gluten, soja, céleri, sulfites, moutarde

Semoule

All: Gluten

Petit suisse nature BIO

All: Lait

Pomme

Fromage (Bleu)

All: Lait

Compote banane framboise maison



MERCREDI

Chou rouge au maïs

All: Moutarde, Sulfites

Sauté de poulet aux herbes de Provence

All: Gluten/Œuf/ Sulfites

Macaronis

All: Gluten, Lait

Brie

All: Lait

Compote pomme poire maison

Riz caramélisé maison au lait entier fermier

All: Lait

Orange



JEUDI

Carottes râpées ciboulette

Rôti de veau sauce moutarde

All: Gluten, Moutarde, Sulfites

Lentilles de Civaux

All: Œuf, Sulfites

Tomme blanche

All: Lait

Purée pomme fraise

Yaourt nature

All: Lait

Compote de pommes maison



VENDREDI

Quinoa de Lhommaizé

au poulet, petits pois, raisins secs

All: Soja, Sulfites

Médaille de merlu sauce Aurore

All: Poisson, Gluten, Lait, Sulfites

Poêlée de julienne de légumes

All: Céleri

Saint Paulin

All: Lait

Banane

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée de poires



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